БОЛЬШАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА РЕСПУБЛИК СССР

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В эту книгу вошли рецепты национальных блюд народов, которые в прошлом столетии входили в состав СССР. Многие рецепты, бережно сохраненные потомками, дошли до нас из глубины веков. У каждого народа есть свои удивительные кушанья, часть из которых прочно вошла в повседневную жизнь наших современников. С помощью этой книги вы сможете приготовить множество вкусных блюд национальной кухни стран бывшего СССР.

- Дарья Владимировна Нестерова
  - Введение
  - Азербайджанская кухня
    -
    - Пити
    - Бозбаш
    - Кюфта бозбаш
    - Довга с мясом (суп горо хов ый с фрикадельками)
    - Сулу хингал (суп с лапшой)
    - Дограмач (окрошка овощная)
    - Овду х (окрошка мясная)
    - Бозартма из баранины
    - Шашлык по-азербайджански
    - Бадымджан долмасы (баклажаны фаршированные)
    - Ярцах долмасы (голубцы)
    - Джуджа (плов)
    - Парча дошалая (плов)
    - Чихиртма (плов из курицы и баранины)
    - Люля-кебаб (шашлык из бараньего фарша)
    - Тава-кебаб (биточки из бараньего фарша)
    - Дюшбера (пельмени)
    - Каурма хингал (мясо с гарниром)
  - Армянская кухня
    -
    - Бозбаш по-еревански
    - Бозбаш эчмиадзинский
    - Воспи апур (суп с чечевицей)
    - Спас (суп с мацони)
    - Сунки апур (суп грибной с рисом)
    - Яйни (суп из говядины с курагой)

- Хаш (густой суп)
- Кюфта баязетская (фрикадельки)
- Котлеты по-армянски
- Нров плав (плов с гранатом)
- Плав апхтац дзков (плов с копченой рыбой)
- Чров плав (плов с су хо фрук т ами)
- Карси хоровац (шашлык из баранины)
- Бастурма (шашлык маринованный)
- Мусака с овощами (мясо, тушенное с овощами)
- Тжвжик (блюдо из субпродуктов)
- Ишхан хашац (тушеная рыба)
- Ишхан хоровац (форель на вертеле)
- Борани из цыплят с баклажанами
- Борани из цыплят с сухофруктами
- Толма (голубцы с виноградными листьями)
- Толма эчмиадзинская (овощи фаршированные)
- Пасуп толма (голубцы из виноградных листьев с начинкой из бобовых и сухофруктов)
- Тыква с чечевицей
- Гарнир к шашлыку, домашней птице и рыбе
- Сторац-бадрожан (баклажаны с чесноком)
- Лобуц
- Пшенная каша с мясом
- Шпинат с яйцом

○ Белорусская кухня

-
- Борщ
- Борщ с репой
- Щи кислые с грибами или гречневой кашей
- Картофельный суп с клецками
- Суп молочный с картофельными клецками
- Суп молочный с морковью и картофелем
- Суп перловый с грибами
- Бульон с колдунами и ушками
- Холодник
- Картофельные колдуны с мясной и грибной начинкой
- Клецки из бульбы с мясом
- Клецки капустные
- Клецки с мясом
- Галки рыбные (рыбные клецки)
- Картофель, фаршированный мясом
- Картофель отварной с солеными грибами
- Картофель по-селянски

- Картофлянки
- Комовики (картофельные пирожки с начинкой из круп или фасоли)
- Крокеты картофельные с мясом
- Зразы картофельные
- Дрочена картофельная со свининой
- Фаршированные куриные ножки
- Копытка (картофельные брусочки)
- Печень по-гомельски
- Гречневая каша с бараниной
- Блюдо из картофеля, грибов и капусты
- Блюдо из редьки, огурцов и зеленого лука
- Мачанка с картофелем
- Драники (оладьи)
- Свекла фаршированная
- Каша по-витебски
- Яйца, фаршированные грибами
- Перепеча (дрожжевые лепешки)
- Пирожки картофельные с капустой
- Дзяд (пирог со сладкой начинкой)
- Батончики творожные
- Чернослив в молоке

○ Грузинская кухня

-
- Лобио (суп из красной фасоли)
- Способ приготовления
- Чихиртма (суп)
- Мужужи (холодный густой суп из субпродуктов)
- Суп из курицы с орехами
- Солянка по-грузински
- Хаши (густой суп)
- Харчо (суп)
- Шашлык по-кавказски
- Корейка на вертеле
- Бастурма по-грузински
- Купаты по-грузински
- Баранина с фасолью
- Буглама (тушеная баранина под соусом ткемали и специями)
- Каурма (тушеная баранина с помидорами и уксусом)
- Чанахи (запеченное мясо с овощами)
- Хинкали (пельмени)
- Цыплята табака

- Чахохбили (птица, жаренная с вином и овощами)
- Сациви из птицы
- Рыба, жаренная на вертеле
- Зеленое лобио с мясом
- Лобио с яйцом
- Шпинат с яйцом
- Гоми (каша)
- Мчади (кукурузная лепешка)
- Гадазелили (сыр, молотый с мятой)
- Сулугуни жареный
- Хачапури (ватрушка с сыром)
- Басстурме (гарнир к шашлыку)
- Сациви из баклажанов
- Соус сацебели
- Соус сациви
- Соус ткемали
- Казахская кухня
  -
- Ашшы сорпа (суп)
- Кеспе с мясом (суп)
- Солянка
- Сорпа (бульон)
- Вареные сочни с мясом и бульоном
- Шашлык из баранины
- Шашлык из печени
- Палау (плов)
- Кабырга с гарниром (рулет из баранины)
- Турлиеттер (мясная закуска)
- Куйрык-баур (печень с курдючным салом)
- Куырдак (поджарка из мяса или субпродуктов)
- Балиш (пирог с бараниной и курицей)
- Беляши (пирожки с мясом)
- Манты с бараниной
- Дательман (лапша дунганская)
- Куйман (оладьи)
- Баурсак (жареные шарики из дрожжевого теста)

○ Киргизская кухня
-
- Кесме (суп)
- Лагман (густой суп)
- Кульчетай (мясо с бульоном)
- Ала – тоо (котлеты)
- Асип (колбаски из субпродуктов)

- Чу-чук (колбаски из конины)
- Нарын (салат из конины, редьки, лука и зелени)
- Курут (блюдо из кислого молока)
- Форель, жаренная по-иссыккульски
- Хошан (пирожки с мясом)
- Гошнан (пирожки с мясом)
- Женмомо (шарики из теста)
- Гокай (лепешки из теста)
- Каттама (лепешки из теста с луком)
- Кинкга (жаренные во фритюре фигурки из теста)
- Ютаза (изделие из кислого теста, отваренное на пару)
- Халвайтар
- Бал (сладкий напиток)
- Атканчай (чай)

○ Латышская кухня

-
- Суп «хлебный»
- Суп пивной с творожными гренками
- Суп сладкий из черники с клецками
- Курземес строгановс (мясное блюдо)
- Баранина с тминным соусом
- Земниеку брокастис (крестьянский завтрак)
- Рулет из сельди в маринаде
- Салака в молоке
- Сельдь жареная под луковым соусом
- Сильтю пудиньш (запеканка из сельди и картофеля)
- Яйца, фаршированные килькой
- Салат овощной с сельдью и мясом
- Свекольный салат
- Салат из тыквы
- Буберт (запеканка из манной крупы с клюквенным соусом)
- Картофель отварной с творогом
- Спетя пирадзини (пирожки с копченой грудинкой)
- Бурхану плаценис (ватрушки)

○ Литовская кухня

-
- Борщ с копченой грудинкой или корейкой
- Суп томатный с рисом
- Суп сладкий с клецками и чернослив ом
- Зразы мясные с фаршем из яиц, хлеба и сала

- Рулет из свиной головы
- Якнине (печеночный паштет)
- Колбаса свиная
- Сельдь с жареным луком
- Картофельная бабка с копченой грудинкой
- Картофель, фаршированный грибным фаршем
- Меджетою винетиняй (зразы по-охотничьи)
- Жемайчю блинай (блюдо из картофеля с мясным фаршем)
- Плокштайнис (картофельный пудинг)
- Индарити огуркай (фаршированные свежие огурцы)
- Сыр «Дайнава» с тмином
- Морку апкяпасс (запеканка морковная)
- Творог со сметаной, молоком и картофелем
- Тминный напиток

○ Молдавская кухня

-
- Борш ку урзыке (постный борщ с крапивой и щавелем)
- Борш ку фасоле (мясной борщ с фасолью)
- Замэ дэ пасэре (куриный суп с рисом или фасолью)
- Суп из рыбы, овощей и кваса
- Бифштекс говяжий со сложным гарниром
- Мясные биточки с овощным гарниром
- Жаркое с овощами и томатным соусом
- Свиная отбивная в тесте, жаренная на рашпере
- Кавурма из мяса молодого барашка
- Пуй ку фасоле (цыпленок со стручковой фасолью)
- Мититеи (мясные сардельки, жаренные на рашпере)
- Паприкаш дин карне (гуляш с чесноком и томатом-пюре)
- Печень, жаренная на рашпере
- Почки, жаренные на решетке
- Токанэ дэ порк ку мэмэлигуцэ (гуляш из свинины с мамалыгой)
- Сэрмэлуцэ молдовенешть (голубцы с гарниром из мамалыги)
- Тефтели, тушенные в маринаде
- Мусака (рагу из мяса и овощей)
- Пеште ку мождей (отварной судак с

картофельным гарниром)
- Гивеч ку легуме (рагу овощное с фасолью и горохом)
- Малай (пудинг из кукурузной муки с тыквой)
- Мэмэлигуцэ (мамалыга)
- Плэчинтэ молдовеняске (пирог с начинкой из картофеля и брынзы)
- Салат из грибов, кукурузы, картофеля и яиц
- Сладкий плов (рис с черносливом)
- Кисель из варенья и красного вина

○ Русская кухня
-
- Хлебный суп с сухофруктами
- Куриный суп с лапшой
- Окрошка с мясом, яйцом и овощами
- Рассольник с мясом, грибами и овощами
- Солянка с мясными продуктами, капустой и ягодами
- Уха по-домашнему
- Щи с квашеной капустой и грибами
- Бифштекс с луком и гарниром
- Жаркое по-русски
- Говядина, запеченная под луковым соусом
- Голубцы с мясом по-русски
- Мясо, тушенное с луком
- Пельмени с мясом по-русски
- Пельмени по-уральски
- Мясная поджарка с репчатым луком
- Мясные тефтели в томатном соусе
- Ушное (мясное блюдо с овощами в горшочка х)
- Паштет печеночный
- Печень со сметанным соусом, луком и зеленью
- Почки с овощами и каперсами
- Отварной язык с овощами под соусом
- Студень говяжий
- Гусь с овощами в горшочк ах
- Утка со сливами и огурцами
- Рыба, запеченная с грибами и картофелем
- Жареная рыба с тельным
- Запеченные рыбные биточки
- Запеканка картофельная с мясом или печенью
- Картофель с грибами, сыром и соусом
- Капуста, тушенная по-русски
- Салат из овощей и зелени

- Салат овощной с мясом и птицей
- Тыквенник (пшенная каша с т ыкв ой)
- Крупеник (гречневая каша с творогом)
- Няня (колбаски с гречневой начинкой)
- Сальник
- Горох колодкой с овощами
- Каша манная с ягодами
- Пирог с осетриной и репчатым луком
- Курник (слоеный пирог)
- Кулебяка
- Сканцы (пирожки картофельные с фаршем)
- Расстегаи с фаршем
- Соус из кильки
- Ленивый пирог с яблоками
- Ленивые вареники с творогом
- Сочни пресные с творогом
- Пончики с вареньем
- Русские блины
- Пышки медовые
- Кисель многослойный из клюквы и черники
- Русский квас
- Брусничная вода

○ Таджикская кухня

-
- Угро (суп с фрикадельками и лапшой)
- Нарын (суп)
- Каурмо шурбон (мясной суп)
- Шавля (суп с рисом)
- Шурбо (суп с горохом)
- Шашлык по-таджикски
- Мясо в собственном соку со специями
- Кавурдок (жаркое из баранины с овощами)
- Кабобы рохат (колбаски с гранатом и зеленью)
- Палови хаваскор (мясной плов с овощами и кишмишем)
- Ош-туглама (рис с бараниной)
- Угро-плов (мучной плов с мясом)
- Шима (лапша с мясом)
- Лагман с кайлой (лапша с соусом из овощей и мяса)
- Шахлет (голубцы из нутряного сала и мяса)
- Тухум-барак (таджикские вареники с начинкой из лука и яиц)
- Самбуса бараки (пирожки с мясным фаршем)

- Катлама (слоеные лепешки)
- Пилита (сладкое изделие из теста)
- Фаршированные баклажаны
- Халвайтар (жидкая мучная х алва)
- Ширчой (зеленый чай с молоком)

- Туркменская кухня
  -
  - Кюфта-шурпа (суп с горохом, овощами и мясными сардельками)
  - Мастава (суп с рисом и овощами)
  - Унаш (мясной суп с фасолью и лапшой)
  - Гайнатма (мясной суп с горохом)
  - Шурпа-маш (мясной суп с овощами, рисом и машем)
  - Умпач-защи (мучной суп с зеленью)
  - Суитли-унаш (суп-лапша с молоком)
  - Белке (макаронные изделия с бульоном и сметаной)
  - Окрошка ашхабадская с бараниной, овощами и чалом
  - Шашлык степной с фаршем из овощей
  - Говурма (жареная баранина с зеленью и луком)
  - Кокмач (отбивное мясо с гарниром)
  - Чекдирме (жареная баранина с овощами)
  - Тушеная печень с салом и овощами
  - Печень, фаршированная гречневой кашей и луком
  - Плов с томатом, перцем и луком
  - Хейгенек (омлет с мукой и молоком)
  - Фитчи (пирог из пресного теста с мясным фаршем)
  - Этли борек (четырехугольные пельмени с мясным фаршем)
  - Ятоза (изделие из теста с мясной начинкой)
  - Гатлаклы (слоеная лепешка)
  - Гутап (пирожки с зеленью и маслом)
  - Кульче (коржики из кислого теста)
  - Пишме (жареное печенье)
  - Пирожки с начинкой из хурмы
  - Чапады (пышки из дрожжевого теста)
  - Суитли аш (молочная рисовая каша)
- Узбекская кухня
  -
  - Суюк-ош (мясной суп с лапшой и овощами)

- Кифта-шурпа (суп с крупами, овощами и мясными сардельками)
- Кийма – шурпа (суп с фрикадельками)
- Мастава (суп мясной с овощами и рисом)
- Машхурда (мясной суп с рисом, овощами и машем)
- Шашлык по-узбекски
- Кебаб по-узбекски
- Жаркоп (жаркое из баранины с зеленью)
- Тухум-дульма (котлеты, фаршированные вареным яйцом, с гарниром)
- Хасып (колбаски из мяса, сала и риса)
- Плов по-узбекски
- Лагман (домашняя лапша под мясным соусом)
- Узбекские манты
- Барак-чучвара (узбекские пельмени)

○ Украинская кухня

-
- Борщ гетманский с фасолью и баклажанами
- Борщ с зе ленью
- Борщ с мясом птицы и галушками
- Борщ с рыбой
- Холодный борщ
- Щерба (уха)
- Юшка с галушками
- Юшка охотничья (суп с потрохами)
- Свиные биточки
- Шпундра (свиная грудинка, отваренная в свекольном квасе)
- Сиченики (биточки из мяса и яиц)
- Смаженина (мясо, фаршированное рыбой и булкой)
- Жаркое по-крымски
- Крученики волынские (говядина, фаршированная капустой)
- Толченики (жареные мясные шарики)
- Галушки с мясным фаршем
- Голубцы с мясом и каш ей
- Куриные котлеты, фаршированные сливочным маслом
- Печень, запеченная с чесноком и салом
- Свиная колбаса со шпиком
- Заливной рулет из свинины и говядины
- Завиванец (судак под соусом)

- Тарань с медом
- Салат из сыра, яиц и зелени с майонезом
- Меживо (тушеные баклажаны с луком и помидорами)
- Бурячинка (блюдо из черешков свеклы)
- Таратута (соленая свекла с огурцами, луком и хреном)
- Кнедли со сливами
- Лежни картофельные
- Варе ники с мясом
- Буцики (изделия из пресного теста)
- Пампушки (булочки с чесночным соусом)
- Потапцы (гренки с помидорами и сыром)
- Штрудель с яблоками
- Чир (клецки из кукурузной муки)
- Кулеш
- Повидлянка (сладкое блюдо)

○ Эстонская кухня

-
- Капсад мульги (суп)
- Щи с квашеной капустой и бобами
- Бульон с фрикадельками
- Суп из салаки с картофелем и специями
- Суп из трески на молоке
- Молочный суп с клецками из ячменной муки
- Молочный суп с клецками из гречневой муки
- Молочный суп с клецками из манной крупы
- Молочный суп с ячневой крупой
- Молочный суп с капустой
- Молочный суп с брюквой и картофелем
- Молочный суп с грибами
- Молочно-гороховый суп
- Молочный суп с яйцом
- Суп пивной с молоком, яйцом и сахаром
- Суп сладкий из черники с клецками
- Суп сладкий со слив кам и
- Салат из кильки с ветчиной, яйцом и овощами
- Сильгу картолисалат (салат из сельди)
- Рольмопс (маринованная сельдь по-эстонски)
- Сильд коорега (закуска из сельди в сметане)
- Сигульд пекикастмес
- Хаутагул кала (тушеная рыба)
- Хаутатуд ряймед (тушеная салака)
- Сильгу ворм

- Килуворм
- Киллатухлид
- Тухлинотт
- Картулипорсс
- Ахьюлиха
- Макскастмес
- Мульги капсад
- Мульги пудер
- Каша из ячменной муки с молоком
- Каша из круп и картофеля с салом
- Брюквенная каша
- Капустная каша
- Брюквенно-крупяная каша
- Каша из гороха и картофеля
- Каша из гороха и гречневой крупы
- Сыйр (домашний эстонский сыр)
- Галушки из ячменной муки
- Коврижки из ячменной муки
- Пирог ржаной со свининой
- Кисель из овсяных хлопьев

○ Кухня автономных республик

-
- Башкирская кухня
  - Бешбармак (суп мясной с клецками)
  - Салма с катык ом (суп мясной с ушками и кислым молоком)
  - Тукмач с говядиной
  - Тукмач с птицей
  - Тушеная баранина
  - Тутырлган-таук (фаршированная курица)
  - Камырда бешкэн балык (рыба, запеченная в тесте)
  - Запеченный картофель
  - Шурпалы-белиш (пирожки)
  - Вак-белиш (пирожки с мясом и картофелем)
  - Кыстыбай (лепешки с пшеном)
  - Блины пшенные
  - Куырылган
  - Чак-чак (сладкое изделие из теста)
  - Кош теле
  - Кайнаткан шэкэр
  - Сосо катык
  - Асы катык

- Курут
- Бурятская кухня
  - Конина с лапшой
  - Шулэп (суп-лапша)
  - Колбаса кровяная
  - Колбаска мясная
  - Сметана с черемухой и сахаром
  - Чай зеленый с молоком
- Калмыцкая куня
  - Махн-шельтяган (суп)
  - Хурен-махн-гуертяган (жареное мясо с лапшой)
  - Берг (пельмени)
  - Булмык (сладкое блюдо из муки, варенья и сметаны)
  - Хог-тосн (яблоки в сметане)
  - Джамба (чай)
  - Хурсн-ця (чай)
- Кухня коми
  - Борщ
  - Йола кукань яй (телятина в молоке)
  - Оленина, тушенная с картофелем
  - Картупеля нянь (шаньги с картофелем)
  - Моркова кушман (тертая редька с морковью)
  - Сола тшак (соленые грибы со сметаной)
- Марийская кухня
  - Серетан шур (щи со щавелем)
  - Шурашан туймошыл (говядина с рисом по-таирски)
  - Шурашан студень (студень с крупой и специями)
  - Шолтымо стерлядь (салат из стерляди, овощей, фруктов и ягод)
  - Закуска из рыбных консервов и ланспика
  - Нужымо паренге пельмень (картофельные пельмени с фаршем из сала)
  - Шыл подкогыльо (пирожки отварные с мясной начинкой)
  - Сукыр кинде (каравай с ягодами и медом)
  - Коман мелна (трехслойные блины)
- Мордовская кухня
  - Куриные щи со свежей капустой
  - Тувонь сывель максо марто (говяжья

печень, жаренная со свининой)
    - Селянка (субпродукты в горшочке с овощами)
    - Арям (напиток из кислого молока)
    - Поза (напиток из свеклы)
- Татарская кухня
    - Бульон с салмой (домашней лапшой)
    - Салма
    - Азу по-татарски (конина, тушенная с солеными огурцами и картофелем)
    - Жаркое в горшочках по-татарски
    - Губадия (пирог с мясом)
    - Эчпочмак (пирожки с начинкой из мяса и картофеля)
    - Вак бэлиш (пирожки с рисом и мясом)
    - Татлы (домашняя сладкая помадка)
    - Чай по-татарски
- Удмуртская кухня
    - Нугыли (суп с горохом и домашней лапшой)
    - Пыжем силь (жареная баранина, маринованная со специями)
    - Виртырем (кровяные колбаски с крупой и салом)
    - Капуста с говядиной
    - Овощной салат с мясом кролика или курицы
    - Овощной салат с редькой
    - Вареники с редькой
    - Жукомильым (блинчики с фаршем из мяса, круп и овощей)
    - Перепечи (открытые пирожки с мясным фаршем)
    - Сяртчинянь (пирожки с брюквой и крупой)
    - Шаньги с картофелем
- Чечено-ингушская кухня
    - Лапша с бараниной
    - Птица под молочным соусом с галушками
    - Жижиг-галныш (галушки с мясом)
    - Чуда
    - Чепалгаш (пирожки с творогом)
- Чувашская кухня
    - Какай-шурпи (суп из субпродуктов)
    - Молочный суп с рыбой

- Щи зеленые
- Шыртан (запеченный желудок, фаршированный мясом)
- Салат из тыквы по-чувашски

Дарья Владимировна Нестерова
Большая кулинарная книга республик СССР

Введение

Каждая национальная кухня имеет свои характерные черты, в каждой есть свои особые блюда. Кулинарные традиции разных народов складывались постепенно, отражая особенности вкусового восприятия той или иной общности людей. Безусловно, решающими факторами являлись климат, географическое расположение, а также флора и фауна данной местности. Народы, населявшие морские побережья, использовали для приготовления пищи дары моря.

Народы Востока питались растущими там в изобилии экзотическими растениями, плодами и фруктами – тем, чем богата природа стран с тропическим климатом. Российские просторы издревле славились своими плодородными землями, поэтому сельское хозяйство было развито высоко. Наиболее широко выращивали злаки и овощные культуры. Поэтому в кухне восточных славян до сих пор преобладает выпечка и различные блюда из овощей.

Русская кухня всегда славилась своими блинами, им даже была посвящена целая неделя перед Великим постом. В течение всей Масленицы блины подавали и с икрой, и с медом, и с мясом, и с рыбой. Очень популярны были борщи, щи, рассольники и солянки. В старину рассольники назывались «калья», их готовили с икрой, курицей и мясом, а вместо огуречного рассола часто использовали капустный. Гораздо позже очень состоятельные люди стали позволять себе настоящую роскошь – рассольник на разбавленном водой лимонном соке. Именно от кальи произошли солянки, рассольники, вегетарианские супы, супы из субпродуктов и другие первые блюда, приготовленные на огуречной основе. Кальями же стали называть слабокислые супы из рыбы. Название солянки произошло от слова «селянка», потому что такой суп могли приготовить даже сельские жители. Зачастую солянка являлась и первым, и вторым блюдом одновременно. По насыщенности и питательности солянку можно сравнить с такими блюдами восточной кухни, как хаш и шурпа.

Чтобы по всем правилам приготовить национальное блюдо, необходимо в первую очередь изучить характерные для данной кухни сочетания продуктов и специй. Большое значение имеют приемы и способ тепловой обработки продуктов. Поэтому необходимо в точности следовать рецепту.

В грузинской кухне очень часто в дополнение к мясным и рыбным блюдам используются различные соусы и приправы. Все они имеют характерный вкус, который будет гармонировать только с определенными мясными или рыбными продуктами, прошедшими особую тепловую обработку. Это замечание относится и к другим национальным кухням.

Украинцы всем видам мяса предпочитают свинину. Меньшей популярностью пользуются говядина и птица.

Наиболее распространенный способ приготовления мяса – запекание или тушение в горшочке. Очень популярно и сало, которое теперь стали делать даже в шоколаде (правда, мало кто отважится попробовать такой десерт). Очень знамениты разнообразные украинские мучные блюда – вареники, галушки, гречаники, сочники, блинчики и пр.

В национальной кухне Узбекистана, Азербайджана, Таджикистана и других стран Азии большое значение имеет способ выпечки местных видов хлеба – чурека, лепешки, лаваша. Например, хушан (таджикские пельмени) необходимо готовить именно на пару, а не варить в подсоленной воде, как всем известные русские пельмени.

Чтобы порадовать близких и гостей блюдами национальной кухни, вам потребуется соответствующий кухонный инвентарь и

специальная посуда, которые в некоторых случаях очень нелегко найти. Однако при желании можно легко преодолеть все эти небольшие сложности, тем более что современные супер– и гипермаркеты, рынки и магазины могут снабдить кулинара всем необходимым.

В каждой национальной кухне есть свои традиции оформления и подачи блюд, что также достойно особого внимания. В зависимости от настроения и желания каждый из нас может время от времени устраивать тематические обеды и ужины, например в русском стиле или в традициях Востока, чтобы разнообразить свой досуг и приятно удивить родных и друзей.

Однако не стоит готовить по новому рецепту накануне праздника, ведь блюдо может не получиться сразу. Лучше опробовать его заранее и, если все пройдет успешно, можно смело предлагать его гостям.

Азербайджанская кухня

Пити

– 600 г баранины (грудинка)
– 100 г гороха
– 70 г репчатого лука
– 550 г картофеля
– 50 г сушеной алычи
– 100 г курдючного сала
– 50 г томата-пюре
– 2 г черного молотого перца
– 2 г красного молотого перца
– настой шафрана и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину, промытую и нарезанную крупными кусками, залить 3 л воды и варить 30–40 минут, добавив сразу после закипания бульона предварительно замоченный горох. Затем добавить сушеную алычу, курдючное сало, настой шафрана, томат-пюре, очищенные, вымытые и нарезанные репчатый лук и картофель. В конце добавить перец и соль.

Бозбаш

– 600 г баранины (мякоть)
– 600 г картофеля
– 100 г репчатого лука
– 600 г свежих помидоров
– 300 г стручковой фасоли
– 300 г баклажанов
– 150 г болгарского перца
– 25 мл растительного масла
– 50 г томата-пюре
– 50 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 30–40 г, залить 3–5 л воды и довести до кипения на слабом огне. Добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, варить 40 минут. За 15 минут до окончания варки положить очищенный, вымытый и крупно нарезанный картофель (если клубни мелкие, их можно варить целиком). Вымытые, очищенные и крупно нарезанные свежие помидоры, баклажаны и болгарский перец обжарить на сковороде в растительном масле вместе со стручковой фасолью, добавив в конце томат-пюре, затем положить обжарку в готовый бульон. Посолить, посыпать перцем, довести бозбаш до кипения и снять с огня. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Кюфта бозбаш

– 300 г бараньих костей
– 600 г баранины (мякоть)
– 150 г риса
– 60 г курдючного сала
– 80 г свежей или 40 г сушеной алычи
– 100 г гороха
– 500 г картофеля
– 100 г репчатого лука
– 100 г зелени укропа петрушки и сельдерея
– 0,5 г черного молотого перца
– 1 г красного молотого перца
– 5 г сушеных листьев мяты
– настой шафрана и соль по вкусу

Способ приготовления

Из промытых костей и 3–5 л воды сварить бульон, кости вынуть, бульон процедить, довести до кипения, добавить горох. Мясо промыть, репчатый лук очистить, вымыть и пропустить вместе с мясом через мясорубку. Соединить фарш с рисом, солью и специями, сделать шарики, закатывая в каждый немного свежей или предварительно замоченной сушеной алычи. Мясные шарики ввести в бульон, добавить очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, варить до готовности. За 10–15 минут до окончания варки ввести в суп мелко нарезанное курдючное сало, посолить, поперчить, добавить настой шафрана и измельченные сушеные листья мяты. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Довга с мясом (суп горо хов ый с фрикадельками)

– 300 г бараньих костей
– 600 г баранины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 650 г мацони
– 130 г риса
– 120 г гороха
– 50 г муки
– 150 г щавеля или шпината
– 100 г зелени кинзы укропа и кявяра (или молодого чеснока)
– 1 г черного молотого перца
– 1 г красного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Полученный фарш поперчить, посолить, перемешать и сформовать из него шарики.

Из костей и 3–5 л воды сварить бульон, кости вынуть, бульон процедить, довести до кипения, добавить горох. Затем добавить в суп рис, вымытый и крупно нарезанный щавель или шпинат, мясные шарики, мацони. Перед окончанием варки суп посолить и поперчить. Подавать к столу, посыпав суп предварительно вымытой и мелко нарезанной зеленью кинзы, укропа и кявяра (или молодого чеснока). Можно подавать суп как в теплом, так и в холодном виде.

Сулу хингал (суп с лапшой)

– 300 г бараньих костей
– 600 г баранины (мякоть)
– 100 г муки
– 1 яйцо
– 150 г гороха
– 70 г топленого масла
– 100 г репчатого лука
– 50 мл винного уксуса
– 100 г зелени кинзы и укропа
– 5 г сушеных листьев мяты
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из 3 л воды и промытых костей сварить бульон, процедить, снова довести до кипения. Мясо нарезать кусочками и варить в бульоне до готовности, добавив предварительно замоченный горох. Из муки, яйца и небольшого количества воды замесить пресное тесто. Тесто раскатать, нарезать прямоугольниками размером 2 х 3 см и положить их в суп за 5 минут до окончания варки. В это же время ввести в суп пассерованный в топленом масле репчатый лук, предварительно очищенный, вымытый и мелко нарезанный, соль и специи. В конце добавить вымытую и мелко нарезанную зелень кинзы и укропа. При подаче к столу посыпать суп измельченной сушеной мятой. Отдельно подать уксус.

Дограмач (окрошка овощная)

– 500 мл мацони
– 150 г свежих огурцов
– 100 г зеленого лука
– 40 г зелени укропа
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 25 г листьев свежей мяты
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Готовое мацони тщательно взбить, разбавить 200 мл холодной кипяченой воды. Огурцы вымыть, срезать кожицу, зеленый лук, укроп и листья мяты вымыть. Яйца очистить, затем мелко нарезать вместе с зеленью и ввести в мацони, добавив соль и перец по вкусу. Перед подачей к столу охладить.

Овду х (окрошка мясная)

– 180 г вареной говядины (мякоть)
– 350 мл мацони
– 180 г свежих огурцов
– 130 г зеленого лука
– 15 г сахара
– 15 г зелени кинзы
– 30 г зелени укропа
– 10 г листьев свежей мяты
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

В мацони, разбавленное 150 мл холодной кипяченой воды, положить вымытые, очищенные и мелко нарезанные огурцы, зеленый лук, зелень укропа и кинзы, соль, перец и сахар. Окрошку охладить, перед подачей к столу добавить нарезанное мелкими кусочками отварное мясо и предварительно вымытые и измельченные листья свежей мяты.

Бозартма из баранины

– 600 г баранины (мякоть)
– 50 г топленого масла
– 180 г свежих помидоров
– 130 г репчатого лука
– 45 г сушеной алычи
– по 100 г зелени кинзы и укропа
– 10 г свежих листьев мяты
– 1 лимон
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать средними кусками, обжарить в топленом масле. Затем добавить вымытые и крупно нарезанные помидоры, очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, предварительно замоченную алычу. Тушить до готовности, в конце посолить, добавить специи, вымытую и измельченную зелень кинзы, укропа и листья мяты. Лимон вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Подать к столу, украсив блюдо ломтиками лимона.

Шашлык по-азербайджански

– 600 г баранины (почечная часть или мякоть задней ноги)
– 150 г репчатого лука
– 100 мл винного уксуса
– 25 г сливочного масла
– 100 г зеленого лука
– 350 г свежих помидоров
– 70 мл соуса ткемали
– 120 г сушеного барбариса
– 100 г лимона
– 100 г зелени укропа, петрушки и кинзы
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кубиками весом по 30–40 г, посолить, посыпать молотым перцем, добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, добавить винный уксус, перемешать, накрыть крышкой и убрать на холод на 4–5 часов. Молодую баранину можно мариновать без уксуса.

Подготовленные куски мяса нанизать на шампуры, смазать сливочным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности. Барбарис замочить в теплой воде.

Лимон, зелень и помидоры вымыть, лимон нарезать дольками. Готовый шашлык выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью укропа, петрушки и кинзы.

В качестве гарнира подать крупно нарезанные зеленый лук и свежие помидоры, украсить шашлык дольками лимона, отдельно подать соус ткемали и барбарис.

Бадымджан долмасы (баклажаны фаршированные)

– 350 г баранины (мякоть)
– 40 г репчатого лука
– 30 г зелени укропа и кинзы
– 600 г баклажанов
– 150 мл мясного бульона
– 40 г топленого масла
– 100 г свежих помидоров
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, пропустить вместе с очищенным и вымытым репчатым луком через мясорубку, посолить и поперчить.

Полученный фарш обжарить в топленом масле, непрерывно помешивая, затем добавить в него вымытую и измельченную зелень укропа и кинзы, перемешать. Баклажаны очистить, вымыть, бланшировать, затем удалить сердцевину и начинить мясным фаршем. Выложить фаршированные баклажаны в глубокую посуду, сверху положить вымытые и крупно нарезанные помидоры, залить бульоном и тушить 25–30 минут.

Ярцах долмасы (голубцы)

– 350 г баранины (мякоть)
– 150 мл мясного бульона
– 40 г курдючного сала
– 100 г свежих виноградных листьев
– 40 г репчатого лука
– 40 г риса
– 40 г гороха
– по 40 г зелени кинзы и укропа
– 100 мл мацони
– 10 г сушеных листьев мяты
– молотая корица
– черный молотый перец
– красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, пропустить вместе с очищенным и вымытым репчатым луком через мясорубку, посолить, поперчить, добавить вымытую и измельченную зелень кинзы и укропа, промытый рис и предварительно замоченный горох. Полученную массу тщательно перемешать. Виноградные листья вымыть, обдать кипятком и завернуть в них фарш. Выложить голубцы в глубокую сковороду или кастрюлю, добавить бульон и мелко нарезанное курдючное сало, тушить на слабом огне в течение 25–30 минут. За 5-10 минут до готовности добавить корицу и сушеные листья мяты. Подавать к столу, полив оставшимся после тушения соусом, отдельно подать мацони.

Джуджа (плов)

– 300 г мяса цыпленка
– 200 г риса
– 80 г сливочного масла
– 40 г изюма
– 40 г кураги
– по 50 г зелени укропа и кинзы
– красный молотый перец
– черный молотый перец
– настой шафрана и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо цыпленка промыть, нарубить порционными кусками, посолить и поперчить, обжарить в сливочном масле (использовать $^2/_3$) до образования золотистой корочки. Предварительно замоченные изюм и курагу откинуть на дуршлаг, затем припустить в оставшемся масле. Рис промыть, отварить, часть окрасить настоем шафрана, остальной смешать с сухофруктами, добавить перец и соль. Перед подачей к столу горкой выложить на блюдо плов, полить его оставшимся после жаренья маслом, по краю разложить жареное мясо цыпленка, украсив его веточками вымытой зелени.

Парча дошалая (плов)

– 500 г баранины (мякоть)
– 100 мл мясного бульона
– 300 г риса
– 100 г топленого масла
– 150 г абрикосов
– 100 г каштанов
– 40 г репчатого лука
– молотый тмин
– корица
– настой шафрана
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину обжарить целым куском в топленом масле (использовать $^{2}/_{4}$), нарезать порционными кусками, поперчить, посолить и припустить в мясном бульоне. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Абрикосы вымыть, удалить косточки. Каштаны очистить и обжарить в масле (использовать $^{1}/_{4}$) вместе с луком. Добавить пассерованные лук и каштаны, а также абрикосы к мясу, посыпать тмином, тушить до готовности. Отдельно приготовить из риса плов, окрасив его настоем шафрана. При подаче к столу выложить плов на блюдо горкой, сверху положить тушеное мясо с абрикосами и каштанами, полить оставшимся растопленным маслом и посыпать корицей.

Чихиртма (плов из курицы и баранины)

– 150 г мяса курицы (филе)
– 150 г баранины (мякоть)
– 200 г риса
– 40 г топленого масла
– 30 г животного жира
– 120 г репчатого лука
– 2 яйца
– 1 г лимонной кислоты
– по 30 г зелени укропа и кинзы
– молотая корица
– настой шафрана
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить, часть окрасить настоем шафрана. Куриное филе промыть, обжарить в жире (использовать $^1/_2$), нарезать порционными кусками. Баранину промыть, нарезать небольшими кусками, также обжарить в оставшемся жире. Затем добавить масло, очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, лимонную кислоту, корицу, соль и перец, залить взбитым яйцом, в которое добавлена вымытая и измельченная зелень укропа и кинзы, запекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. При подаче к столу отдельно подать плов.

Люля-кебаб (шашлык из бараньего фарша)

– 500 г баранины (мякоть)
– 20 г курдючного сала
– 30 г репчатого лука
– 70 г зеленого лука
– 6 г сумаха
– 20 г зелени укропа
– 10 г зелени кинзы
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, репчатый лук очистить и вымыть, пропустить все через мясорубку вместе с курдючным салом, заправить солью и перцем. Сформовать из фарша сардельки, нанизать их на шпажки и жарить над раскаленными углями до полной готовности. Отдельно подать сумах, вымытые зеленый лук и зелень укропа и кинзы. К этому блюду также можно подать лаваш.

Тава-кебаб (биточки из бараньего фарша)

– 300 г баранины (мякоть)
– 60 г топленого курдючного жира
– 20 мл винного уксуса
– 70 г репчатого лука
– 10 г свежих листьев мяты
– 30 г зелени кинзы и укропа
– 2 яйца
– 5 г сахара
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, пропустить через мясорубку, сформовать из фарша биточки и обжарить их в курдючном жире, посыпать очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком, залить взбитыми яйцами, смешанными с уксусом, сахаром и солью. Поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать до готовности. При подаче к столу украсить вымытыми и измельченными зеленью кинзы и укропа и листьями мяты.

При приготовлении вместо сахара и уксуса можно использовать пюре из свежих помидоров.

Дюшбера (пельмени)

– 350 г баранины (мякоть)
– 400 г пресного теста
– 60 г репчатого лука
– 40 г зелени кинзы и укропа
– 30 мл винного уксуса
– 10 г чеснока
– 3 г сушеных листьев мяты
– красный молотый перец
– черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавить соль и перец. Пресное тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм и разрезать на квадраты. На каждый с помощью ложки выложить фарш и слепить пельмени. Перед подачей к столу пельмени отварить в кипящей воде, переложить на блюдо, посыпать сушеной мятой и вымытой, измельченной зеленью кинзы и укропа. Отдельно подать винный уксус, смешанный с очищенным, вымытым и измельченным чесноком.

Каурма хингал (мясо с гарниром)

– 500 г баранины (мякоть)
– 200 г муки
– 100 мл мясного бульона
– 100 г репчатого лука
– 80 г топленого масла
– 0,6 г лимонной кислоты
– 50 г тертой брынзы
– по 30 г зелени кинзы и укропа
– 1 яйцо
– красный молотый перец
– черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусочками весом по 25–30 г, поперчить, посолить и обжарить в топленом масле (использовать $^2/_3$). Затем добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, лимонную кислоту, влить бульон и тушить под крышкой до готовности. Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной до 1 мм и нарезать ромбиками. Отварить ромбики в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и заправить оставшимся маслом. При подаче гарнировать тушеное мясо ромбиками из теста и посыпать тертой брынзой.

Армянская кухня

Бозбаш по-ереванскиа

– 60 г гороха
– 20 г яблок
– 20 г томата-пюре
– 100 г болгарского перца
– 160 г вареной баранины
– 2–3 л мясного бульона
– по 30 г зелени укропа и кинзы
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать мякоть дольками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Отварить в мясном бульоне горох, добавить ломтики яблок, томат-пюре, болгарский перец, нарезанную небольшими кусками вареную баранину и варить 10 минут. Поперчить, посолить, перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы.

Бозбаш эчмиадзинский

– 200 г вареной баранины
– 1–2 л мясного бульона
– 25 г сливочного масла
– 40 г репчатого лука
– 100 г баклажанов
– 130 г свежих помидоров
– 50 г стручковой фасоли
– 40 г болгарского перца
– 150 г картофеля
– по 30 г зелени петрушки и укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Вареную баранину нарезать небольшими кусками, обжарить в сливочном масле, залить процеженным бульоном, варить на слабом огне в течение 10 минут. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать, добавить в суп. Баклажаны и болгарский перец вымыть, удалить плодоножки, из перца удалить семена. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Овощи добавить в суп вместе с вымытыми и нарезанными дольками помидорами и стручковой фасолью, солью и перцем. Варить суп до готовности. При подаче к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Воспи апур (суп с чечевицей)

– 200 г вареной говядины
– 1–2 л мясного бульона
– 100 г чечевицы
– 150 г картофеля
– 30 г грецких орехов
– 15 г репчатого лука
– 10 г чернослива
– 10 г урюка
– 15 г топленого сала
– 5 г пшеничной муки
– 5 г зелени укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Предварительно замоченную чечевицу отварить в мясном бульоне до мягкости. Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками, добавить в суп. Грецкие орехи обжарить на сковороде без добавления масла и растереть в ступке. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, пассеровать в топленом сале, затем добавить в суп вместе с обжаренной до золотистого цвета пшеничной мукой, предварительно замоченным черносливом, урюком и тертыми орехами. Варить суп до готовности, за 5 минут до окончания варки посолить. При подаче к столу положить в тарелки порционные куски отварной говядины, залить супом, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и черным молотым перцем.

Спас (суп с мацони)

– 500 мл мацони
– 80 г вареного риса
– 1 яйцо
– 30 г пшеничной муки
– 40 г репчатого лука
– 30 г топленого масла
– 10 г зелени укропа и петрушки
– 5 г сушеных листьев мяты
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Мацони развести 1 л воды. Пшеничную муку смешать с яйцом и аккуратно ввести эту смесь в мацони. Смесь довести до кипения на слабом огне, постоянно помешивая. Затем положить в нее рис, топленое масло, очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, листья мяты, посолить и добавить специи по вкусу. Довести суп до кипения и снять с огня.

Сунки апур (суп грибной с рисом)

– 200 г сушеных белых грибов
– 30 г топленого масла
– 150 г репчатого лука
– 300 г риса
– 50 г зелени петрушки и кинзы
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Сушеные белые грибы тщательно промыть, залить 1–2 л воды и варить на слабом огне в течение 1,5–2 часов. Грибной отвар процедить и при необходимости развести водой. Вареные грибы нашинковать, репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать в топленом масле. Рис промыть. Положить грибы, пассерованный лук и рис в грибной бульон, посолить и поперчить по вкусу, варить до готовности.

Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

Яйни (суп из говядины с курагой)

– 500 г вареной говядины
– 2–3 л мясного бульона
– 50 г сливочного маргарина
– 100 г репчатого лука
– 50 г томата-пюре
– 600 г картофеля
– 150 г кураги
– 50 г зелени кинзы и укропа
– 10 г сушеных листьев мяты
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать в сливочном маргарине, затем добавить томат-пюре и прогреть, пока томат не загустеет. В процеженный мясной бульон положить пассерованный лук, очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, предварительно замоченную курагу, посолить и поперчить, варить до готовности. Перед подачей к столу положить в тарелки нарезанное порционными кусками вареное мясо, налить суп, посыпать вымытой и измельченной зеленью кинзы и укропа, а также сушеными листьями мяты.

Хаш (густой суп)

– 400 г говяжьих ног
– 120 г рубца
– 10 г чеснока
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Обработанные говяжьи ноги и тщательно промытый рубец залить 2 л холодной водой и оставить на 5–6 часов. Затем ноги разрубить на куски и отварить в несоленой воде на слабом огне. Полученный бульон процедить. Мелко нарезанный рубец отварить отдельно, переложить в густой бульон, полученный от варки ног, варить 6–8 часов. Подавать в горячем или теплом виде, отдельно подать чеснок, толченный с солью и перцем.

Кюфта баязетская (фрикадельки)

– 500 г говядины (мякоть)
– 80 мл молока
– 10 г муки
– 1 яйцо
– 8 мл коньяка
– по 30 г зелени укропа и петрушки
– 30 г репчатого лука
– 15 г топленого масла
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать плоскими кусками толщиной 1–1,5 см и отбить до получения однородной массы. Яйцо взбить с коньяком, добавить соль, перец и молоко, смешать с мясной массой. Взбить, добавив муку. После этого с помощью ложки сформовать из полученного фарша мясные комочки. Отварить их в подсоленной кипящей воде. Готовую кюфту вынуть из воды шумовкой и переложить на блюдо. Перед подачей к столу полить растопленным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Кюфту можно добавлять в овощной суп или мясной бульон, а также употреблять в пищу отдельно, полив томатным соусом.

Котлеты по-армянски

– 500 г говядины (мякоть)
– 300 г овечьего сыра (мотал) или рокфора
– 150 г репчатого лука
– 80 г животного жира
– 2 яйца
– 150 мл молока
– 100 г пшеничной муки
– 150 г панировочных сухарей
– 50 г топленого масла
– 500 г картофеля
– 50 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать порционными кусками, тонко отбить, не разрывая мяса. Овечий сыр измельчить, смешать с очищенным, вымытым, мелко нарезанным и обжаренным в топленом масле (использовать $^1/_3$) до золотистого цвета репчатым луком. В каждый кусок мяса завернуть порцию сыра с луком и придать изделию форму пирамидки. Обвалять пирамидки в муке, обмакнуть во взбитые яйца, смешанные с солью, перцем и молоком, затем обвалять в панировочных сухарях и поставить на 10–15 минут в холодильник.

Животный жир растопить в кастрюле и нагреть так, чтобы он начал дымиться. Обжарить в горячем жире котлеты до образования румяной корочки. Картофель очистить, вымыть и нарезать соломкой, обжарить в оставшемся масле. Перед подачей к столу переложить котлеты на блюдо, полить оставшимся после жаренья маслом. Рядом положить обжаренный картофель и посыпать его вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Нров плав (плов с гранатом)

– 300 г баранины (мякоть)
– 450 г риса
– 80 мл подсолнечного масла
– 45 г репчатого лука
– 90 мл гранатового сока
– 10 г зелени кинзы
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать мелкими кусочками, обжарить в масле, затем добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, тоже слегка обжарить, влить гранатовый сок и тушить до готовности, перед окончанием тушения посолить и поперчить. Рис отварить отдельно в слегка подсоленной воде. Перед подачей к столу рис выложить на блюдо горкой, положить вокруг тушеное мясо и украсить плов вымытыми веточками кинзы.

Плав апхтац дзков (плов с копченой рыбой)

– 300 г копченой рыбы (кутум или жерех)
– 1 яйцо
– 100 мл молока
– 200 г риса
– 80 г топленого масла
– 60 г мелкой вареной фасоли
– 20 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Копченую рыбу отварить, затем снять кожу и вынуть кости, филе переложить в блюдо для запекания. Яйцо взбить с молоком, полученной смесью залить рыбное филе, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать до образования румяной корочки. Рис отварить до полуготовности в слегка подсоленной воде, смешать с фасолью, полить растопленным маслом и довести на слабом огне до готовности. Перед подачей к столу плов выложить на блюдо горкой, рядом положить запеченную рыбу, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Чров плав (плов с су хо фрук т ами)

– 300 г риса
– 100 г топленого масла
– 40 г кураги
– 30 г изюма
– 30 г чернослива
– 20 г миндаля
– 40 г меда
– 50 г лимона
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Сухофрукты замочить в теплой воде на 15–20 минут, затем промыть и откинуть на дуршлаг. Миндаль обдать кипятком и снять с него кожицу, затем обсушить и мелко нарезать. Сухофрукты и измельченный миндаль обжарить в топленом масле, в конце добавить мед и немного воды, чтобы она покрыла продукты, тушить 10 минут. Рис отварить отдельно в слегка подсоленной и приправленной специями воде.

Подавать рис с миндалем и сухофруктами под собственным соусом, украсив блюдо ломтиками лимона.

Карси хоровац (шашлык из баранины)

– 500 г жирной баранины (мякоть)
– 40 г свиного сала
– 70 г репчатого лука
– 120 г свежих помидоров
– 120 г лимона
– 0,3 г лимонной кислоты
– 10 г зелени укропа и кинзы
– 5 г сушеных листьев мяты
– 15 мл коньяка (или водки)
– кардамон
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать средними кусками, посыпать их смесью перца, соли и лимонной кислоты, полить коньяком (или водкой), добавить вымытую и измельченную зелень укропа и кинзы, сушеные листья мяты, кардамон и очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук. Поставить мясо на 6–7 часов для маринования на холод. Когда мясо промаринуется, нанизать его на шпажки, чередуя с небольшими кусками сала, кружками лимона и кольцами лука. Жарить на мангале, время от времени поворачивая шпажки, чтобы мясо прожарилось равномерно со всех сторон, и поливая шашлык оставшимся маринадом. Помидоры вымыть и нанизать на другую шпажку, обжарить отдельно. При подаче к столу гарнировать мясо жареными помидорами.

Армянский шашлык нужно подавать на специальном металлическом блюде с бортами. Шпажки с шашлыком следует поставить вертикально – шалашом, а верхушку «шалаша» украсить конусовидной цветной салфеткой.

Бастурма (шашлык маринованный)

– 500 г говядины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 80 мл винного уксуса
– 100 г зеленого лука
– 50 г лимона
– 15 г базилика
– 15 г зелени кинзы и укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусками весом по 30–40 г, положить в глубокую посуду, посыпать солью и перцем, добавить очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, залить винным уксусом и оставить для маринования на 5–6 часов в прохладном месте. После этого нанизать маринованное мясо на шампуры вперемежку с кольцами лука и ломтиками лимона. Жарить над раскаленными углями до готовности. Перед подачей к столу посыпать бастурму вымытыми и нарезанными базиликом, зеленым луком и зеленью кинзы и укропа.

Мусака с овощами (мясо, тушенное с овощами)

– 500 г баранины (мякоть)
– 150 мл мясного бульона
– 60 г сливочного масла
– 50 г риса
– 80 г репчатого лука
– 120 г свежих помидоров
– 150 г тыквы (мякоть)
– 220 г картофеля
– 180 г баклажанов
– 100 г свежей капусты
– 80 г зелени укропа и кинзы
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кубиками весом по 10–15 г и обжарить в масле (использовать $^1/_2$) до золотистого цвета. Рис отварить до полуготовности. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать, обжарить с мясом, затем смешать с рисом. Помидоры вымыть, разрезать на половинки. Картофель и баклажаны очистить и вымыть, вместе с мякотью тыквы нарезать кубиками и обжарить в оставшемся масле. Капусту вымыть, нашинковать и ошпарить. В кастрюлю или глубокую сковороду выложить слой овощей, на них – слой жареного мяса, смешанного с репчатым луком и рисом, сверху положить половинки помидоров, влить бульон. Каждый слой нужно посолить и поперчить по вкусу. Тушить мусаку под крышкой на слабом огне в течение 25–30 минут. Перед подачей к столу посыпать вымытой и рубленой зеленью укропа и кинзы.

Тжвжик (блюдо из субпродуктов)

– 100 г сердца
– 150 г печени
– 120 г легкого
– 50 г курдючного сала
– 50 г сливочного масла
– 80 г репчатого лука
– 25 г томата-пюре
– 20 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные субпродукты и курдючное сало промыть, нарезать кусками одинаковой величины и обжарить на сковороде в сливочном масле до золотистого цвета. После этого добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, томат-пюре, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности. Перед подачей к столу посыпать тжвжик вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Ишхан хашац (тушеная рыба)

– 500 г форели
– 80 г зелени эстрагона (со стеблями)
– 10 г зелени петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную рыбу посыпать смесью соли и перца, тушить в небольшом количестве воды (100 мл), добавив эстрагон, на слабом огне в течение 15 минут. Готовую рыбу осторожно переложить на блюдо, украсить вымытыми веточками петрушки.

Ишхан хоровац (форель на вертеле)

– 400 г мелкой форели
– 50 мл гранатового сока
– 10 г сливочного масла
– 15 г зелени петрушки и укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную рыбу посыпать смесью соли и перца нанизать на шпажки и жарить над раскаленными углями, периодически смазывая маслом. Перед подачей к столу положить на блюдо, не снимая со шпажки, полить соком граната и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Борани из цыплят с баклажанами

– 300 г мяса цыпленка
– 400 г баклажанов
– 60 г топленого масла
– 200 мл мацони
– 10 г сахара
– 30 г зелени кинзы
– корица
– настой шафрана
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Обработанное мясо цыпленка нарезать порционными кусками, посыпать смесью соли и перца, жарить в топленом масле (использовать $^1/_2$) до готовности. Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кружками, жарить в оставшемся масле, посолив и поперчив по вкусу. Мацони окрасить настоем шафрана, добавить корицу и сахар, тщательно перемешать. Перед подачей к столу выложить мясо цыпленка на блюдо, сверху положить обжаренные кружки баклажанов, полить мацони и украсить вымытыми веточками кинзы.

Борани из цыплят с сухофруктами

– 500 г мяса цыпленка
– 70 г топленого масла
– 110 г изюма
– 70 г чернослива
– 60 г репчатого лука
– 10 г сметаны
– 20 г зелени петрушки и укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленное мясо цыпленка нарезать порционными кусками, посыпать смесью соли и перца, полить сметаной и жарить в масле. За 15 минут до готовности добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, предварительно замоченные и промытые сухофрукты, налить немного воды и тушить 15–20 минут. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Вместо сухофруктов можно использовать стручковую фасоль, в этом случае подавать борани следует в качестве холодной закуски. Таким же образом готовится борани из овощей (овощное рагу по-армянски).

Толма (голубцы с виноградными листьями)

– 500 г баранины (мякоть)
– 150 г отваренных бараньих костей
– 30 г муки
– 200 мл мацони
– 100 мл мясного бульона
– 70 г риса
– 70 г репчатого лука
– 30 г зелени кинзы и укропа
– 350 г виноградных листьев (свежих или квашеных)
– 2 г толченого чеснока
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину (лучше молодую) промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Соединить фарш с рисом, вымытой и измельченной зеленью кинзы и укропа, посолить и поперчить, перемешать. Виноградные листья (свежие ошпарить) и начинить фаршем так, чтобы получилась толма в виде колбасок. На дно глубокой сковороды или кастрюли положить обвалянные в муке вареные кости, сверху плотно уложить толму, добавить немного бульона, накрыть крышкой и тушить до готовности. Перед подачей к столу аккуратно переложить толму на блюдо, отдельно подать мацони, смешанное с солью и толченым чесноком.

Таким же образом можно приготовить толму с капустными листьями, используя в качестве подливки томатный соус.

Толма эчмиадзинская (овощи фаршированные)

– 500 г баранины (мякоть)
– 150 г отваренных бараньих костей
– 30 г муки
– 100 мл мясного бульона
– 90 г риса
– 90 г репчатого лука
– 70 г топленого масла
– 90 г зелени укропа и кинзы
– 400 г баклажанов
– 400 г свежих помидоров
– 150 г болгарского перца
– 50 г айвы или яблок
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Приготовить мясной фарш, как для толмы. Помидоры, баклажаны и болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и сердцевину, начинить овощи приготовленным фаршем. Айву или яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками. На дно кастрюли или глубокой сковороды положить масло, обваленные в муке бараньи кости, на них – фаршированные овощи, переложить толму дольками айвы или яблок, влить бульон и тушить до готовности. Вместо бульона можно использовать томат-пюре, разведенное водой.

Пасуп толма (голубцы из виноградных листьев с начинкой из бобовых и сухофруктов)

– 60 г чечевицы
– 120 г полбы
– 60 г фасоли
– 60 г репчатого лука
– 90 мл растительного масла
– 60 г кураги без косточек
– 300 г виноградных листьев
– 30 г изюма
– 15 г зелени укропа и кинзы
– красный молотый перец
– черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Чечевицу отварить, отдельно отварить фасоль, все смешать с полбой, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком, спассерованным в масле (использовать 20 мл) до золотистого цвета. Добавить к фаршу предварительно замоченные и промытые курагу и изюм, вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Виноградные листья вымыть и обдать кипятком, завернуть в них приготовленную начинку так, чтобы получилась толма в виде конвертиков. Выложить толму рядами на дно кастрюли, влить оставшееся растительное масло и немного воды, тушить до готовности.

К этому блюду можно отдельно подать мацони.

Тыква с чечевицей

– 300 г тыквы (мякоть)
– 70 г чечевицы
– 45 г репчатого лука
– 40 г топленого масла
– 200 мл мацони
– 4 г толченого чеснока
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мякоть тыквы нарезать кубиками, положить в глубокую сковороду, добавить немного воды, чтобы она слегка покрывала тыкву. Затем добавить чечевицу, очищенный, вымытый, мелко нарезанный и обжаренный в масле (использовать 15 г) репчатый лук, оставшееся топленое масло, посолить и поперчить по вкусу. Тушить все вместе до готовности, периодически помешивая. При подаче к столу переложить блюдо в глубокое блюдо, отдельно подать мацони, смешанное с толченым чесноком, солью и перцем.

Гарнир к шашлыку, домашней птице и рыбе

– 400 г свежих помидоров
– 400 г баклажанов
– 50 г курдючного сала
– 125 г болгарского перца
– 100 г репчатого лука
– 125 г зеленого лука
– 75 г лимона
– 25 г зелени петрушки
– 25 г зелени укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, надрезать вдоль, положить внутрь нарезанное маленькими кусками курдючное сало, посолить, поперчить, перевязать кулинарной нитью, аккуратно нанизать на шпажки вместе с кольцами очищенного и вымытого лука, целыми стручками очищенного от семян болгарского перца и вымытыми помидорами. Жарить над раскаленными углями до полной готовности. Перед подачей к столу снять овощи со шпажек, удалить с баклажанов нить и снять кожицу. Зеленый лук и зелень петрушкии укропа вымыть, крупно нарезать. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Украсить блюдо из овощей зеленью и кружочками лимона.

Сторац-бадрожан (баклажаны с чесноком)

– 500 г баклажанов
– 20 г толченого чеснока
– 60 мл растительного масла
– 100 г корней петрушки
– 100 г свежих помидоров
– 20 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить кожицу, плодоножки и семена, разрезать пополам вдоль, залить холодной подсоленной водой и оставить на 4–5 минут. После этого баклажаны откинуть на сито. Удалить из каждой половинки баклажанов сердцевину, нарубить ее, смешать с толченым чесноком, вымытыми и измельченными корнями петрушки, посолить и поперчить. Обжарить массу в растительном масле (использовать $^1/_2$), постоянно помешивая.

Затем полученной массой начинить баклажаны, выложить их на дно глубокой сковороды, сверху накрыть половинками вымытых помидоров, добавить немного воды, оставшееся масло и специи по вкусу, тушить на слабом огне до готовности, накрыв крышкой.

Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Лобуц

– 150 г красной фасоли
– 50 г репчатого лука
– 30 мл растительного масла
– 30 мл столового уксуса
– 10 г зелени укропа кинзы и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Фасоль отварить посолить и добавить специи по вкусу, охладить. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в масле. Переложить вареную фасоль на блюдо, украсить кольцами лука, полить оставшимся после жаренья маслом, смешанным с уксусом, украсить вымытыми веточками зелени укропа, кинзы и петрушки.

Пшенная каша с мясом

– 300 г отварной баранины или куриного филе
– 200 г пшенной крупы
– 400 мл мясного бульона
– 50 г топленого масла
– 80 г репчатого лука
– корица
– красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из пшенной крупы сварить полужидкую кашу на мясном бульоне. Отварную баранину (или вареное куриное филе) нарезать мелкими кусочками, добавить в кашу и взбивать до образования густой тягучей массы. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать в масле, добавив соль, корицу и перец. Посыпать кашу луком и полить маслом, оставшимся после жаренья.

Шпинат с яйцом

– 500 г шпината
– 2 яйца
– 35 г сливочного масла
– 40 г зелени кинзы и укропа
– 25 г лимона
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Шпинат вымыть, припустить в небольшом количестве подсоленной воды на слабом огне до готовности, затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь, слегка отжать и переложить на сковороду с разогретым сливочным маслом. Яйца взбить, залить ими шпинат, посыпать солью и перцем по вкусу, затем поставить в умеренно разогретый духовой шкаф на 2–3 минуты. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью кинзы и укропа, украсить кружочками лимона.

Белорусская кухня

Борщ

– 2,5 л хлебно-свекольного кваса
– 200 г говядины (мякоть)
– 150 г говяжьих костей
– 100 г свекольной ботвы
– 50 г зеленого лука
– 150 г репчатого лука
– 200 г кислой капусты
– 400 г свеклы
– 200 г свежих помидоров
– 50 г фасоли
– 5 горошин черного перца
– 1–2 лавровых листа
– 500 г картофеля
– 120 г пшеничной муки
– 120 г сметаны
– 50 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать небольшими кусками, опустить в хлебно-свекольный квас вместе с промытыми костями и сварить бульон. Кости и мясо вынуть, бульон процедить и довести до кипения. Затем положить в него вымытые и измельченные зелень укропа и петрушки, листья свеклы, очищенный и вымытый репчатый лук, проварить и процедить.

Свеклу вымыть, запечь в духовом шкафу, остудить, очистить, нашинковать, положить в борщ, добавить вымытые и разрезанные пополам помидоры, очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, а также фасоль, предварительно отдельно отваренную до полуготовности. За 30 минут до окончания варки положить в борщ кислую капусту, черный перец горошком и лавровый лист, ввести муку, размешанную в 100 мл бульона, прокипятить, влить сметану, посолить и приправить специями по вкусу. В суповые миски положить куски мяса, вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, влить борщ.

К борщу можно подать ватрушки с творогом, пышки с грибами и гречневые крутоны.

Борщ с репой

– 300 г говяжьих или телячьих костей
– 220 г свеклы
– 200 г картофеля
– 250 г репы
– 40 г репчатого лука
– 50 г моркови
– 30 г томата-пюре
– 10 г свиного сала
– 10 мл столового уксуса
– 30 г сметаны
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Свеклу вымыть и отварить в воде с добавлением уксуса. Сварить из костей и 2 л воды бульон, затем кости вынуть, бульон процедить и довести до кипения. Затем положить в него очищенные, вымытые и нарезанные кубиками картофель и репу, варить 20 минут. После этого добавить очищенную и нарезанную соломкой свеклу, предварительно очищенные, вымытые и мелко нарезанные, а затем спассерованные в сале репчатый лук и морковь, томат-пюре. Варить борщ еще 10–15 минут, заправить специями и солью по вкусу. Перед подачей к столу заправить сметаной.

Щи кислые с грибами или гречневой кашей

– 300 г говяжьих костей
– 400 г квашеной капусты
– 30 г сушеных белых грибов
– 50 г моркови
– 30 г зелени петрушки
– 50 г репчатого лука
– 50 г томата-пюре
– 10 г пшеничной муки
– 20 г жира
– 20 г сметаны
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из 2 л воды и промытых костей сварить бульон, кости вынуть, бульон процедить и довести до кипения. После этого положить в него промытые сушеные грибы и квашеную капусту, варить до готовности. Затем грибы вынуть и нашинковать. Морковь и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать в жире, затем добавить муку и томат-пюре, прогревать все вместе в течение 10 минут. Приготовленную заправку и грибы положить в щи, посолить и варить еще 10 минут. Перед подачей к столу заправить щи сметаной и посыпать специями, вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Такие щи можно варить и без грибов, в этом случае к ним отдельно подается гречневая каша.

Картофельный суп с клецками

– 600 г картофеля
– 150 г моркови
– 120 г репчатого лука
– 80 г сала
– 1–2 лавровых листа
– 50 г зелени укропа и петрушки
– 4–5 горошин черного перца
– соль по вкусу
Для клецек:
– 120 г пшеничной муки
– 40 г сливочного масла или маргарина
– 2 яйца
– 200 мл молока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками и положить в кипящую подсоленную воду (2 л), варить 10–15 минут на слабом огне. Сало нарезать мелкими кубиками и растопить на сковороде. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и пассеровать в сале. Когда лук приобретет золотистый цвет, собрать его со сковороды ложечкой с дырками, в том же сале пассеровать очищенную, вымытую и нарезанную тонкой соломкой морковь. Когда она обжарится, все содержимое сковороды, а также пассерованый лук, лавровый лист и перец горошком выложить в картофельный суп.

Приготовить клецки. Сливочное масло растереть с яичными желтками, постепенно ввести в эту смесь молоко и муку, посолить и тщательно вымесить. Яичные белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Когда суп закипит, опустить в него клецки, набирая тесто смоченной в воде чайной ложкой. Варить суп еще 7-10 минут под крышкой. Подавать к столу с зеленью укропа и петрушки. Таким же способом можно приготовить суп с добавлением грибов.

Суп молочный с картофельными клецками

– 400 г картофеля
– 500 мл молока
– 10 г сливочного масла
– 1 яйцо
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, отжать сок, смешать с яйцом, посолить и поперчить по вкусу. Из присоленной массы сформовать шарики с помощью чайной ложки и отварить их в кипящем молоке с добавлением небольшого количества воды. Перед подачей к столу заправить суп сливочным маслом.

Суп молочный с морковью и картофелем

– 700 мл молока
– 150 г моркови
– 350 г картофеля
– 20 г сливочного масла
– 20 г сахара
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками и припустить в небольшом количестве подсоленной воды до полуготовности.

Картофель очистить, вымыть и нарезать более крупными кубиками, добавить к моркови, варить до готовности. Затем воду слить, овощи залить кипящим молоком. Заправить суп сливочным маслом, добавить соль и сахар, приправить специями по вкусу.

Суп перловый с грибами

– 200 г картофеля
– 50 г перловой крупы
– 40 г сушеных белых грибов
– 40 г моркови
– 20 г корня петрушки
– 50 г репчатого лука
– 20 г жира
– 40 мл сливок
– соль по вкусу

Способ приготовления

Сушеные белые грибы промыть, отварить в 2 л воды, затем грибной отвар процедить. В кипящий отвар опустить перловую крупу, очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, посолить и варить до готовности. Репчатый лук, морковь и корень петрушки очистить, вымыть и мелко нарезать, пассеровать в жире вместе с отварными грибами, затем ввести в суп. Перед подачей к столу заправить суп сливками.

Бульон с колдунами и ушками

Для бульона:
– 500 г мясных костей
– 20 г моркови
– 20 г корня петрушки
– 20 г репчатого лука
– перец и соль по вкусу
Для колдунов:
– 250 г муки
– 1 яйцо
– 180 г говядины
– 250 г свинины
– 20 г репчатого лука
– соль по вкусу
Для ушек:
– 150 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 60 г кислого молока
– 10 г сахара
– 10 г жира
Способ приготовления

Из костей и 3 л воды сварить бульон, затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, корень петрушки, посолить, приправить специями и варить до готовности. Бульон процедить. Приготовить колдуны, замесив из муки, соли, перца и яйца тесто, которое можно при необходимости разбавить небольшим количеством воды. Тесто раскатать и нарезать крупными квадратами. Из предварительно промытых говядины и свинины, а также подготовленного репчатого лука сделать фарш, пропустив продукты через мясорубку. Начинить квадраты из теста фаршем и защипнуть, как пельмени. На несколько секунд погрузить колдуны в кипящую воду, чтобы удалить излишек муки, затем переложить в кипящий процеженный бульон. Варить на слабом огне 5–8 минут.

Приготовить ушки, замесив крутое тесто из муки, яйца, кислого молока и сахара. Раскатать тесто в пласт толщиной 0, 5 см, разрезать его на ромбики 3 х 4 см. Противоположные концы ромбиков соединить и защипнуть, выложить на противень, смазанный жиром, поставить в разогретый духовой шкаф и запекать до готовности.

Перед подачей к столу положить ушки на пирожковую тарелку, отдельно подать бульон с колдунами.

Холодник

– 1–1,5 л мясного бульона
– 300 г щавеля
– 60 г свежих огурцов
– 40 г зеленого лука
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 40 г сметаны
– 6 г сахара
– 10 г зелени укропа
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Щавель вымыть, нарезать соломкой и отварить в бульоне до готовности, охладить. Яйцо очистить, отделить желток, растереть его с сахаром, белок измельчить. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать, растереть с солью и специями. Огурцы вымыть, мелко нарезать. Положить все подготовленные продукты в охлажденный отвар с щавелем. Перед подачей к столу заправить холодник сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа.

Яйцо можно положить в холодник, разрезав на две половинки вдоль. Можно также приготовить холодник со свеклой, при этом нужно предварительно отварить свеклу вместе со щавелем в соотношении 1,5:1.

Картофельные колдуны с мясной и грибной начинкой

– 1,2 кг картофеля
– 50 г муки
– 75 г сливочного масла
– 200 г сметаны
– 100 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу
Для грибного фарша:
– 200 г сушенных белых грибов
– 100 г репчатого лука
– 50 г сливочного масла
– перец и соль по вкусу
Для мясного фарша:
– 400 г жирной свинины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Сушеные белые грибы промыть, отварить в воде, затем воду слить, грибы нарубить и обжарить в сливочном масле, добавив очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, посолить и поперчить. Свинину промыть, мелко нарубить ножом, соединить с вымытым, очищенным и нашинкованным репчатым луком, посолить и поперчить. Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, отжать сок в отдельную посуду. Дать соку отстояться, после чего слить, а оставшийся крахмал соединить с картофельной массой и мукой, посолить, приправить специями и перемешать. Сформовать из картофельной массы лепешки, в центр которых положить по отдельности грибной и мясной фарш. Закатать лепешки, придав им форму шарика, обвалять в муке и обжарить в сливочном масле. Затем переложить колдуны в посуду для запекания, залить сметаной и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф на 30–40 минут. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подавать в горячем виде. Отдельно можно подать свежие овощи, квашеную капусту, соленые огурцы, моченую бруснику или консервированные яблоки. Колдуны также хорошо сочетаются с мясным и грибным бульоном.

Клецки из бульбы с мясом

– 700 г картофеля
– 200 г пшеничной муки
– 300 г говядины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 100 г сметаны
– 100 г зелени укропа и петрушки
– тмин
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, положить на сито и дать жидкости стечь. Затем добавить в картофельную массу соль, перец, тмин, муку (использовать $^2/_3$) и тщательно перемешать. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым репчатым луком, посолить и поперчить по вкусу. Из картофельной массы сформовать лепешки, внутрь которых положить мясной фарш, защипнуть, как пельмени, обвалять в муке и отварить в подсоленной воде до готовности. Перед подачей к столу переложить в глубокое блюдо, полить сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Клецки капустные

– 100 г белокочанной капусты
– 150 мл молока
– 60 г сливочного масла
– 170 г манной крупы
– 3 яйца
– 9 г сахара
– 30 г панировочных сухарей
– 30 г сметаны
– 20 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, нашинковать, залить молоком, добавить масло (использовать $^1/_3$) и припустить до готовности на слабом огне. Затем всыпать манную крупу, проварить до загустения, немного охладить и добавить яйца, соль, сахар и перец. Полученную массу перемешать, выложить на посыпанную панировочными сухарями доску, сформовать колбаску толщиной 3 см и нарезать из нее клецки. Варить их в подсоленной кипящей воде на слабом огне в течение 10 минут, затем вынуть шумовкой, дать воде стечь, положить на противень, смазанный оставшимся маслом, и запечь до готовности в разогретом духовом шкафу. Перед подачей к столу полить сметаной и посыпать вымытой и рубленой зеленью укропа и петрушки.

Клецки с мясом

– 200 г говядины (мякоть)
– 650 г картофеля
– 30 г пшеничной муки
– 10 г репчатого лука
– 10 г сливочного маргарина
– 60 г сметаны
– 20 г зелени петрушки и сельдерея
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, отжать, соединить с солью и мукой и перемешать. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, посолить и приправить специями, перемешать. Из картофельной массы сформовать клецки, начинить их мясным фаршем, обжарить в сливочном маргарине, выложить в кастрюлю, залить сметаной и тушить на слабом огне до готовности. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Галки рыбные (рыбные клецки)

– 500 г рыбного филе
– 50 г репчатого лука
– 20 г крахмала
– 100 мл молока
– 100 мл соуса-хрена
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавить крахмал, соль, перец, молоко и перемешать. Из полученной массы сделать клецки, отварить их в подсоленной воде. Подать к столу с соусом-хреном. Это блюдо очень вкусно как в холодном, так и в горячем виде.

Картофель, фаршированный мясом

– 800 г крупного картофеля
– 300 г говядины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 80 г томата-пасты
– 150 г моркови
– 70 г пшеничной муки
– 100 г жира
– 120 г сметаны
– 30 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, сделать в каждом клубне отверстие с помощью ножа. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенными и вымытыми репчатым луком и морковью, посолить, приправить специями и перемешать. Приготовленным фаршем начинить картофель, обжарить в жире (использовать $^1/_3$) до золотистого цвета со всех сторон. После этого положить фаршированный картофель на противень, смазанный жиром (использовать $^1/_3$), и полить сметаной (использовать $^1/_3$). Запекать до готовности в разогретом духовом шкафу. Из оставшейся сметаны, жира, томата-пасты и муки приготовить соус, проварить его на слабом огне до загустения, затем добавить в него вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки. Перед подачей к столу полить запеченный картофель приготовленным соусом.

Картофель отварной с солеными грибами

– 300 г картофеля
– 200 г соленых грибов
– 25 г репчатого лука
– 20 мл растительного масла
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть обсушить, крупные разрезать на 2–3 части, соединить с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, поперчить и посолить, заправить растительным маслом. Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными кусками, отварить в подсоленной воде. Перед подачей к столу переложить картофель на блюдо, рядом выложить грибы.

Картофель по-селянски

– 500 г картофеля
– 30 г репчатого лука
– 20 г моркови
– 250 г свинины (мякоть)
– 20 г томата-пюре
– 50 г сливочного масла
– 1–2 лавровых листа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель, морковь и репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кубиками. Свинину промыть, нарезать небольшими кусками. Обжарить по отдельности мясо и овощи в сливочном масле, затем переложить в горшочки (мясо внизу, овощи сверху) вместе с маслом, в котором все жарилось, залить томатом-пюре, поперчить и посолить по вкусу, добавить измельченный лавровый лист и запекать в умеренно разогретом духовом шкафу в течение 30–40 минут. Подавать к столу это блюдо нужно в горшочках.

Картофлянки

– 600 г картофеля
– 50 г муки
– 1 яйцо
– 10 г животного жира
– 80 г сметаны
– 25 г сливочного масла
– 20 г зеленого лука
– 20 г зелени укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, затем очистить, протереть через мелкую терку, соединить с мукой (использовать $^{4}/_{5}$), сливочным маслом (использовать

$^{1}/_{2}$), яйцом, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать небольшие шарики, ромбики или кубики, выложить их на смазанный жиром противень и запечь в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Затем полить сметаной и предварительно растопленным оставшимся сливочным маслом, прогреть в течение 5–7 минут. Перед подачей к столу посыпать вымытыми и измельченными зеленым луком и зеленью укропа.

Комовики (картофельные пирожки с начинкой из круп или фасоли)

– 500 г картофеля
– 1 яйцо
– 40 г пшеничной муки
– 50 г сметаны
– 30 г зелени укропа и петрушки
– соль и перец по вкусу
Для фарша:
– 60 г репчатого лука
– 60 г фасоли (40 г пшена или 50 г риса)
– 15 г сливочного масла
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, смешать с яйцом и мукой (использовать $^1/_4$), посолить и поперчить, тщательно перемешать. Фасоль (пшено или рис) отварить, соединить с очищенным, вымытым, мелко нарезанным и спассерованным в масле репчатым луком, посолить и приправить специями по вкусу.

Сформовать из картофельной массы пирожки, начинив их фаршем из фасоли с луком. Запанировать пирожки в муке и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Перед подачей к столу полить сметаной, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Крокеты картофельные с мясом

– 500 г картофеля
– 1 яйцо
– 100 г свинины (мякоть)
– 50 г репчатого лука
– 30 г топленого сала
– 15 г пшеничной муки
– 30 г панировочных сухарей
– 35 г сметаны
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, отжать и соединить с яйцом, мукой, посолить, приправить специями по вкусу и тщательно перемешать. Сформовать из полученной массы шарики. Свинину промыть, пропустить через мясорубку, соединить с вымытым, очищенным, нашинкованным и спассерованным в топленом сале (использовать $^1/_3$) репчатым луком, посолить, поперчить, перемешать. Полученным фаршем начинить картофельные шарики, закатать их, запанировать в сухарях, обжарить в оставшемся топленом сале, добавить немного воды и припустить на слабом огне под крышкой до готовности. Перед подачей к столу полить взбитой сметаной.

Зразы картофельные

– 500 г картофеля
– 100 г говядины (мякоть)
– 30 г репчатого лука
– 40 г шпика
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

250 г картофеля очистить, вымыть, натереть на терке, остальную часть отварить в мундире, затем очистить и также натереть на терке, смешать с сырым тертым картофелем, посолить и приправить специями по вкусу. Говядину промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, соединить с очищенным, вымытым, измельченным и спассерованным в растопленном шпике (использовать $^1/_3$) репчатым луком. Разделать картофельную массу на лепешки, начинить их мясным фаршем и придать форму зраз. Жарить зразы в предварительно растопленном оставшемся шпике до образования румяной корочки. Подавать к столу в горячем виде, полив оставшимся после жаренья жиром со шкварками.

Дрочена картофельная со свининой

– 500 г картофеля
– 6 г пшеничной муки
– 15 г сала (шпик)
– 50 г репчатого лука
– 1,5 г соды
– 100 г свинины (мякоть)
– 10 г сливочного масла
– 10 г жира
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, соединить с мукой, солью, перцем, содой, очищенным, вымытым, нашинкованным и спассерованным в масле репчатым луком. Свинину промыть, мелко нарезать, обжарить в сале, соединить с картофельной массой, все тщательно перемешать. Выложить полученную массу на противень, смазанный жиром, поставить в разогретый духовой шкаф и запекать по готовности. Подавать к столу дрочену следует в горячем виде.

Дрочену можно приготовить без мяса, из одного картофеля, добавив в него морковь. Можно сделать дрочену с грибами по этому же рецепту.

Фаршированные куриные ножки

– 3 куриных окорочка
– 3 ломтика белого хлеба
– 75 мл молока
– 40 г куриной печени
– 80 г репчатого лука
– 60 г сливочного масла
– 15 г сметаны
– 3 г молотого мускатного ореха
– 1 г корицы
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Окорочка промыть, аккуратно снять с них кожу так, чтобы она осталась прикрепленной только к самому концу ножки. Остальную часть отрубить вместе с косточкой, отделить мякоть и пропустить через мясорубку. Хлеб замочить в молоке, затем отжать, дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и соединить с куриным фаршем. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и слегка обжарить на сковороде в сливочном масле (использовать $^1/_2$), охладить и выбрать ложкой с дырками, затем переложить к куриному филе. В этом же масле куриную печень, предварительно промытую и ошпаренную кипятком, жарить 5 минут. Затем охладить, нарубить и перемешать с луком и мясом, добавить мускатный орех, корицу, соль и перец по вкусу.

Приготовленным фаршем начинить куриную кожу, зашить ее, выложить на противень, смазанный оставшимся маслом, поставить в духовой шкаф, разогретый до 180 °С, и запекать в течение 15–20 минут.

Подавать к столу со сметаной.

Копытка (картофельные брусочки)

– 500 г картофеля
– 2 г соды
– 250 г пшеничной муки
– 200 мл мясного бульона
– 60 г репчатого лука
– 40 г шпика
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, добавить соль, соду и пшеничную муку, перемешать. Сделать из картофельной массы небольшие плоские лепешки и выпечь их в предварительно разогретом духовом шкафу. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в растопленном шпике. Копытку опустить в кипящий бульон на 10–15 минут, затем переложить на блюдо и подать с жареным луком и шпиком.

Печень по-гомельски

– 200 г говяжьей печени
– 50 г сала или шпика
– 50 г моркови
– 150 мл мясного бульона
– 50 г корня петрушки
– 50 г корня сельдерея
– 50 г репчатого лука
– 15 мл растительного масла
– 20 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, на каждый ломтик положить кусок сала или шпика толщиной 0,5 см, сверху – слой очищенного, вымытого, нашинкованного и спассерованного репчатого лука, посыпать солью и перцем. Свернуть изделие в виде рулета, перевязать кулинарной нитью, опустить в кипящее растительное масло, жарить, пока не образуется румяная корочка. Затем рулет вынуть, выложить в глубокую сковороду, добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой корнеплоды, влить бульон и тушить на слабом огне до готовности.

Перед подачей к столу рулет охладить, нарезать тонкими ломтиками и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Гречневая каша с бараниной

– 150 г необжаренной гречневой крупы
– 80 мл мясного бульона
– 300 г баранины (мякоть)
– 25 г сливочного масла
– 40 г репчатого лука
– 30 г томата-пюре
– 10 г маргарина
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 20–40 г, обжарить в сливочном масле, затем залить бульоном, добавить томат-пюре, очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в маргарине репчатый лук, тушить все вместе до полуготовности. Гречневую крупу обжарить на сухой сковороде до светло-коричневого цвета и варить в подсоленном кипятке, пока она не набухнет. Излишек воды слить, недоваренную крупу соединить с бараниной, добавить специи и тушить на слабом огне под крышкой до готовности.

Блюдо из картофеля, грибов и капусты

– 300 г вареного картофеля
– 150 г вареных шампиньонов
– 50 г репчатого лука
– 70 г квашеной капусты
– 20 мл растительного масла
– 10 г зелени укропа и петрушки
– 6 мл столового уксуса
– 6 г сахара
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Вареный картофель очистить, нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованную квашеную капусту, очищенный, вымытый и нарезанный полукольцами репчатый лук, а также нарезанные соломкой вареные шампиньоны. Заправить салат уксусом и растительным маслом, посыпать сахаром, солью и специями по вкусу, тщательно перемешать и подать к столу, украсив вымытыми веточками укропа и петрушки.

Блюдо из редьки, огурцов и зеленого лука

– 150 г редьки
– 100 г свежих огурцов
– 25 г зеленого лука
– 80 г сметаны
– 10 мл лимонного сока
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке, смешать с вымытыми и нашинкованными огурцами, посолить, поперчить. Заправить салат лимонным соком, полить сметаной, тщательно перемешать, придать форму горки и посыпать вымытым и измельченным зеленым луком.

Мачанка с картофелем

– 300 г свинины или 350 г баранины (мякоть)
– 20 г топленого сала
– 10 г пшеничной муки
– 60 г репчатого лука
– 40 г корня петрушки
– 40 г сметаны
– 400 г картофеля
– 15 г зелени укропа
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Свинину или баранину промыть, нарезать средними кусками, обжарить в топленом сале, затем добавить немного воды, накрыть крышкой и тушить. За 10 минут до готовности мясо достать шумовкой, на оставшемся бульоне приготовить соус, добавив специи, очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и корень петрушки, муку и сметану. Положить в соус мясо и довести до готовности в предварительно разогретом духовом шкафу. Картофель очистить, вымыть и крупно нарезать, отварить в подсоленной воде. Перед подачей к столу переложить картофель на блюдо, сверху выложить мясо с соусом, посыпать вымытой, измельченной зеленью укропа.

Вместо картофеля мачанку можно подавать с блинами.

Драники (оладьи)

– 700 г картофеля
– 60 г пшеничной муки
– 60 г растительного масла
– 2 г соды
– 50 г сливочного масла или 70 г сметаны
– 15 г зелени укропа
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, соединить с пшеничной мукой, солью и содой, перемешать. Полученную массу набирать ложкой и выкладывать в сковороду с разогретым растительным маслом.

Подавать оладьи к столу, полив растопленным сливочным маслом или сметаной и посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа.

Картофельные драники можно подавать и с брусничным сиропом. Также можно делать драники, используя вместо картофеля яблоки и пшеничную муку в соотношении 1:2. Протертые яблоки в этом случае вводят в тесто в последнюю очередь.

Свекла фаршированная

– 300 г свеклы
– 100 г говядины (мякоть)
– 40 г репчатого лука
– 30 г сливочного масла
– 30 г сметаны
– 30 г панировочных сухарей
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, сделать глубокую выемку с помощью ложки. Говядину промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, соединить с вымытым, очищенным, нашинкованным и спассерованным в сливочном масле (использовать *1/3)* репчатым луком, добавить перец и соль, перемешать. Приготовленным фаршем начинить свеклу, обсыпать панировочными сухарями и сбрызнуть оставшимся растопленным маслом, после чего запечь в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Перед подачей к столу переложить фаршированную свеклу на блюдо и полить сметаной.

Каша по-витебски

– 700 г картофеля

– 200 г перловой крупы (можно использовать пшено рис или гречневую крупу)

– 300 мл молока

– 50 г сливочного масла

– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить, протереть через сито, развести теплым молоком, посолить. В картофельную массу добавить промытую перловую крупу, перемешать и переложить в емкость для запекания, смазанную сливочным маслом (использовать $^1/_4$). Запекать в умеренно разогретом духовом шкафу в течение 30–40 минут. Перед подачей к столу полить кашу оставшимся растопленным маслом.

Яйца, фаршированные грибами

– 6 яиц
– 15 г сушеных белых грибов
– 30 г репчатого лука
– 20 г сливочного масла
– 10 г майонеза
– 8 мл соуса «Южный»
– 10 г сметаны
– 10 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, аккуратно срезать верхушку, чайной ложкой вынуть желток. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в сливочном масле (использовать $^1/_2$) до золотистого цвета. Сушеные грибы промыть, отварить в подсоленной воде, мелко нарубить, обжарить в оставшемся масле, затем соединить с луком и измельченными желтками, заправить смесью из майонеза, сметаны и соуса «Южный». Полученным фаршем наполнить белки, накрыть срезанной крышкой, красиво выложить на блюдо и украсить вымытыми веточками зелени укропа и петрушки.

Перепеча (дрожжевые лепешки)

– 800 г пшеничной муки
– 350 мл молока
– 15 г сахара
– 55 г дрожжей
– 4 яйца
– 90 г топленого масла
– 15 г сливочного масла
– 100 г панировочных сухарей
– 10 г соли

Способ приготовления

Из дрожжей, теплого молока, соли и сахара замесить опару. Когда опара подойдет, влить в нее растертые желтки и отдельно взбитые в пену белки, аккуратно ввести муку, затем топленое масло. Вымесить тесто до появления пузырьков и оставить на 1–2 часа в теплом месте. Когда тесто поднимется, сформовать из него небольшие тонкие лепешки и выложить их на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями. Выпекать до готовности в разогретом до 180 °С духовом шкафу.

Пирожки картофельные с капустой

– 600 г картофеля
– 1 яйцо
– 40 г жира
– 10 г пшеничной муки
– 15 г зелени укропа и петрушки
– соль по вкусу
Для фарша:
– 100 г свежей капусты
– 1 яйцо
– 20 г репчатого лука
– 30 г сливочного масла
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить, в горячем виде пропустить через мясорубку, добавить соль и яйцо, перемешать. Свежую капусту вымыть, нарубить, обжарить в масле (использовать $^1/_2$), затем посолить, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в оставшемся масле лук, яйцо и перемешать, посолив и поперчив по вкусу. Картофельную массу разделать на круглые лепешки, завернуть в них капустный фарш, сформовать пирожки, запанировать их в муке и жарить в жире. Подать к столу в горячем виде, посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Дзяд (пирог со сладкой начинкой)

– 50 г сливочного масла
– 1 яйцо для смазывания пирога
Для теста:
– 400 мл молока
– 800 г пшеничной муки
– 30 г дрожжей
– 300 г сахара
– 100 г топленого масла
– 5 яичных желтков
– 2 г лимонной кислоты
– соль по вкусу
Для начинки:
– 400 г яблочного варенья
– 60 г изюма
– 20 г фиников
– 10 г клюквы

Способ приготовления

Из всех перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое тесто. Когда оно подойдет, разделить его на две части, каждую раскатать в тонкий пласт. В подогретое яблочное варенье добавить предварительно замоченный изюм, вымытые и мелко нашинкованные финики и клюкву, смесь остудить. Один пласт теста выложить на смазанный маслом противень, покрыть его приготовленной сладкой начинкой и накрыть вторым пластом. Смазать пирог яйцом, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и выпекать до готовности.

Батончики творожные

– 200 г творога
– 70 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 50 г свиного жира
– 40 г сахара
– 40 г сметаны
– 4 г соды
– 40 г варенья
– соль по вкусу

Способ приготовления

В протертый творог ввести муку, яйцо, сметану, сахар, соду и соль, тщательно перемешать. Полученную массу раскатать в тонкий пласт, нарезать из него полоски размером 10 X 2 см, обжарить их в кипящем свином жире. Перед подачей к столу переложить батончики на блюдо и полить вареньем.

Чернослив в молоке

– 300 мл молока
– 90 г чернослива
– 15 г сахара
– 10 г толченых грецких орехов

Способ приготовления

Чернослив промыть, залить кипящим молоком и оставить в теплом месте на 1 час. После этого всыпать в смесь сахар, перемешать, поставить в разогретый до 180 °С духовой шкаф и выдержать там до тех пор, пока на молоке не появится румяная пенка. Подавать к столу можно как в горячем, так и в холодном виде, посыпав блюдо толчеными грецкими орехами.

Грузинская кухня

Лобио (суп из красной фасоли)

– 300 г красной фасоли
– 60 г репчатого лука
– 40 г чеснока
– 70 г толченых грецких орехов
– 25 мл винного уксуса
– 100 г зелени укропа, кинзы и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Фасоль промыть, сварить в 1–2 л воды вместе с очищенными, вымытыми и мелко нарезанными репчатым луком и чесноком. Прокипятить все вместе, затем процедить. Фасоль вместе с луком и чесноком протереть через сито, влить отвар, довести до кипения и снять с огня.

Толченые грецкие орехи смешать с уксусом, перцем и солью. Полученной смесью заправить суп, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, кинзы и петрушки.

Чихиртма (суп)

– 400 г баранины или куриного филе
– 100 г репчатого лука
– 20 г пшеничной муки
– 20 г сливочного масла
– 2 яичных желтка
– 2 мл настоя шафрана
– 40 мл винного уксуса
– 50 г зелени петрушки и кинзы
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину (или куриное филе) промыть, нарезать небольшими кусками, залить 2 л холодной воды и варить до готовности. Затем мясо вынуть из кастрюли, бульон процедить. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на сковороде в масле, добавить муку и еще раз обжарить. Бульон довести до кипения, положить в него обжаренный с мукой лук и мясо, добавить настой шафрана, соль и перец. Уксус вскипятить отдельно, потом влить в суп, довести до кипения и снять с огня. Яичные желтки взбить, смешать с небольшим количеством бульона, влить в суп, размешать и подогреть, не доводя до кипения. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

Мужужи (холодный густой суп из субпродуктов)

– 250 г свиных ножек
– 250 г ушей и хвостов
– 30 г репчатого лука
– 20 г моркови
– 40 мл винного уксуса
– 1 г молотого душистого перца
– 1 г черного молотого перца
– 1–2 лавровых листа
– 0,3 г молотой гвоздики
– 0,4 г молотой корицы
– 4 г толченого чеснока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свиные ножки, уши и хвосты промыть. Свиные ножки с кожей (трубчатые кости предварительно удалить) разрезать на 2 части, уши и хвосты мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить 3 л воды и варить 30–40 минут. После этого мясные продукты переложить в другую посуду, залить процеженным бульоном, добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой морковь и лук, специи, соль, варить до готовности. Подавать к столу в холодном виде, нарезав порционными кусками. Отдельно можно подать горчицу или соус-хрен.

Суп из курицы с орехами

– 300 г куриного филе
– 25 г сливочного масла
– 30 г репчатого лука
– 20 г зеленого лука
– 70 г толченых грецких орехов
– 25 мл винного уксуса
– 25 г зелени укропа и петрушки
– 1 г молотой корицы
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Куриное филе промыть, нарезать небольшими кусочками, залить 1–1,5 л воды и варить до полуготовности. Затем мясо вынуть, бульон процедить, вновь положить в него мясо, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в масле репчатый лук, варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить в суп толченые орехи, корицу, перец и вскипяченный отдельно уксус. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, отдельно подать вымытый зеленый лук, перетертый с солью.

Солянка по-грузински

– 100 мл бульона
– 300 г говядины (мякоть)
– 40 г животного жира
– 80 г репчатого лука
– 80 г соленых огурцов
– 50 г томата-пюре
– 20 мл соуса «Южный»
– 10 мл винного уксуса
– 10 г пшеничной муки
– 20 г каперсов
– 6 г измельченного чеснока
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать мелкими кусочками, посыпать солью и перцем, обжарить в жире вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком. Добавить томат-пюре, затем ввести спассерованную и разведенную бульоном муку, положить измельченный чеснок, влить уксус, вскипяченный с соусом «Южный». Соленые огурцы мелко нарезать и вместе с каперсами положить в солянку, тушить до готовности.

Хаши (густой суп)

– 100 г говяжьих ног
– 120 г рубца
– 50 г сычуга
– 80 мл бульона
– 5 г измельченного чеснока
– 10 г почечного сала
– 5 г сливочного масла
– 15 г белого хлеба
– 15 мл молока
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю положить промытое и пропущенное через мясорубку свежее говяжье почечное сало, сверху уложить промытые и разрубленные говяжьи ноги, тщательно промытые и нарезанные кусками рубец и сычуг, припустить все вместе под крышкой на сильном огне в собственном соку. Когда весь выделившийся сок выкипит, влить кипящий бульон и такое количество воды, чтобы мясо было покрыто водой на 2 см, варить до тех пор, пока мякоть и хрящи не будут свободно отделяться от костей. За 15–20 минут до готовности положить в кастрюлю размоченный в молоке белый хлеб без корок и сливочное масло, посолить и добавить специи по вкусу. Чеснок истолочь с солью, развести небольшим количеством бульона и подать к супу отдельно.

Харчо (суп)

– 400 г говядины с хрящами или 380 г мякоти баранины
– 50 г риса
– 20 г животного жира
– 60 г репчатого лука
– 6 г измельченного чеснока
– 20 г томата-пюре
– 20 г соуса ткемали
– 0,8 г хмели-сунели
– 15 г болгарского перца
– 20 г зелени кинзы
– 1 измельченный лавровый лист
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Говядину (или баранину) промыть, нарубить вместе с хрящами маленькими кусочками, залить холодной водой и варить, периодически снимая пену. Через 30–40 минут добавить к мясу предварительно промытый и замоченный в воде рис и очищенный, вымытый, измельченный и спассерованный в жире репчатый лук. Варить суп до готовности, за 5 минут до окончания варки добавить лавровый лист, очищенный, вымытый и нарезанный соломкой болгарский перец, посолить и добавить специи по вкусу.

Готовый суп заправить соусом ткемали, толченым чесноком, хмели-сунели, посыпать вымытой и мелкорубленой зеленью кинзы, оставить под крышкой на 3–5 минут.

Шашлык по-кавказски

– 1 кг жирной баранины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 25 г зеленого лука
– 1 лимон
– 200 г соуса ткемали
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 35–40 г, посолить, посыпать специями и нанизать на шпажки вперемежку с ломтиками вымытого лимона и кольцами очищенного и вымытого репчатого лука. Жарить шашлык над горячими древесными углями до готовности. Готовый шашлык украсить вымытым зеленым луком, отдельно подать соус ткемали. На гарнир к шашлыку можно подать помидоры и баклажаны, жаренные на вертеле, а также соленья и зелень.

Корейка на вертеле

– 500 г баранины или 450 г свинины (корейка)
– 40 г зелени петрушки и кинзы
– 60 мл гранатового сока
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранью или свиную корейку промыть, нарезать крупными кусками вместе с реберными костями, посыпать солью и специями, нанизать на вертел, жарить над горячими углями до готовности. Перед подачей к столу украсить вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы. Отдельно подать гранатовый сок.

Бастурма по-грузински

– 500 г говядины (мякоть)
– 60 г репчатого лука
– 15 мл винного уксуса
– 10 г топленого масла
– 40 г зелени кинзы
– укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кубиками весом по 30 г, положить в глиняную посуду, пересыпав очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком. Уксус вскипятить с солью и специями, охладить и залить им мясо, оставить на 1–2 дня на холоде. Маринованное мясо нанизать на вертел вперемежку с кольцами лука, смазать топленым маслом и жарить над горячими древесными углями до готовности, периодически поливая оставшимся маринадом. Перед подачей к столу украсить шашлык вымытыми веточками зелени. На гарнир можно подать овощи, соус ткемали, лаваш.

Купаты по-грузински

– 500 г жирной свинины (мякоть)
– 50 г репчатого лука
– 4 г толченого чеснока
– 10 г свиных кишок
– 10 мл гранатового сока
– 15 г барбариса в зернах
– 1 г молотой корицы
– 1 г толченой гвоздики
– 1 г тмина
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным вымытым репчатым луком, добавить чеснок, корицу, гвоздику, тмин, перец, гранатовый сок, измельченный барбарис, посолить и тщательно перемешать. Кишки тщательно промыть, вывернуть, поскоблить и промыть еще раз. Полученным фаршем наполнить кишки, плотно утрамбовать, кишки перевязать на концах, придать колбаскам форму подковы и жарить над горячими углями до готовности.

Подавать можно с соусом ткемали и свежими или жареными овощами в качестве гарнира.

Можно делать купаты, используя фарш из свиных субпродуктов.

Баранина с фасолью

– 300 г баранины или 320 г говядины (грудинка)
– 100 мл бульона
– 30 г жира
– 10 г пшеничной муки
– 200 г зеленой фасоли
– 30 г томата-пюре
– 80 г репчатого лука
– 6 г измельченного чеснока
– 1 г красного молотого перца
– 1 г черного молотого перца
– 60 г зелени укропа, кинзы и петрушки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Грудинку промыть, нарезать порционными кусками, посыпать солью и перцем, обжарить в жире вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Добавить в обжарку муку и томат-пюре, пассеровать, затем развести бульоном, положить вымытую и нарезанную кусочками зеленую фасоль, а также чеснок, тушить до готовности. За 5 минут до окончания тушения посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, кинзы и петрушки.

Буглама (тушеная баранина под соусом ткемали и специями)

– 500 г баранины (мякоть)
– 25 г бараньего сала
– 200 г репчатого лука
– 60 г зеленого лука
– 5 г измельченного чеснока
– 120 г зеленых плодов ткемали
– 1 г острого стручкового перца
– 1 г измельченного имбиря
– 1 мл настоя шафрана
– 1 г молотого эстрагона
– 50 г зелени кинзы и укропа
– 5 г сушеных листьев мяты
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 25–30 г, посолить, добавить вымытый и измельченный стручковый острый перец и жарить в растопленном сале 10 минут. Затем добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, тушить до готовности. При необходимости влить немного воды или бульона. За 5–7 минут до окончания тушения добавить к мясу настой шафрана, имбирь, чеснок, эстрагон, сушеные листья мяты, вымытую и измельченную зелень лука, кинзы и укропа, а также вымытые и мелко нарубленные зеленые плоды ткемали.

Каурма (тушеная баранина с помидорами и уксусом)

– 300 г баранины (мякоть)
– 80 мл бульона
– 20 г животного жира
– 150 г репчатого лука
– 100 г свежих помидоров
– 3 г муки
– 8 мл винного уксуса
– 4 г измельченного чеснока
– 10 г зелени кинзы и укропа
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 20–25 г, обжарить в жире, затем добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, бульон и тушить, накрыв крышкой. Через 15 минут положить половину вымытых и нарезанных крупными дольками свежих помидоров. Еще через 10 минут добавить уксус, чеснок, оставшиеся помидоры, муку, смешанную с водой, посыпать солью и специями, тушить 5 минут. После этого огонь выключить, посыпать рагу вымытой и мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа, выдержать под крышкой в тепле еще 25–30 минут.

Чанахи (запеченное мясо с овощами)

– 300 г баранины (мякоть)
– 250 г картофеля
– 50 г свежих помидоров
– 120 г баклажанов
– 40 г курдючного сала
– 30 г репчатого лука
– 25 г зелени кинзы и петрушки
– 8 г измельченного чеснока
– 1 измельченный лавровый лист
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Баклажаны вымыть, обрезать концы, разрезать вдоль, нафаршировать курдючным салом, смешанным со специями и вымытой, измельченной зеленью кинзы и петрушки. На дно глиняных порционных горшочков выложить лук и картофель, сверху положить предварительно промытую и мелко нарезанную баранину и фаршированные баклажаны. Посыпать все солью, лавровыи листом и измельченным чесноком, накрыть половинками вымытых помидоров. Тушить чанахи в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Хинкали (пельмени)

Для теста:
– 300 г пшеничной муки
– 5 г соли
Для фарша:
– 200 г баранины (мякоть)
– 50 г репчатого лука
– 1 г молотого черного перца
– 7 г измельченной зелени кинзы укропа и петрушки
– 100 мл мясного бульона
Для комбинированного фарша:
– 100 г говядины (мякоть)
– 100 г свинины (мякоть)
– 50 г репчатого лука
– 1 г молотого черного перца
– 7 г измельченной зелени укропа, петрушки и кинзы
– 70 мл мясного бульона
– 5 г соли

Способ приготовления

Из муки, 100 мл воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт, вырезать несколько лепешек. Приготовить два вида фарша из указанных ингредиентов, завернуть их в лепешки, придавая изделию грушевидную форму. Отварить хинкали в подсоленной воде.

Цыплята табака

– 2 тушки цыпленка
– 7 г измельченного чеснока
– 60 г топленого масла
– 200 г свежих помидоров
– 50 г зеленого лука
– 100 г соуса ткемали (из кислых слив)
– 25 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Предварительно подготовленные тушки цыпленка промыть, разрезать вдоль грудки, распластать тушки по надрезу, обсушить бумажной салфеткой, натереть со всех сторон смесью чеснока с солью и перцем. Положить тушки на разогретую сковороду с топленым маслом, накрыть крышкой, установить груз. Поставить на средний огонь, тушить 20–30 минут. Когда тушки обжарятся с одной стороны, перевернуть их. Готовых цыплят выложить на блюдо, украсить вымытыми веточками зелени, разрезанными пополам вымытыми помидорами и вымытым, мелко нарезанным зеленым луком. Отдельно подать соус ткемали.

Чахохбили (птица, жаренная с вином и овощами)

– 500 г мяса утки (или фазана, индейки, гуся)
– 50 г топленого масла
– 200 г репчатого лука
– 20 г томата-пюре
– 50 г свежих помидоров
– 10 г пшеничной муки
– 25 мл столового белого вина
– 20 мл лимонного сока
– 25 г зелени укропа петрушки и кинзы
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Мясо птицы промыть, нарезать порционными кусками, натереть смесью соли и специй, обжарить в топленом масле (использовать $^4/_5$) до золотистого цвета, затем убавить огонь, добавить очищенный, вымытый, мелко нарезанный и спассерованный в оставшемся масле репчатый лук вместе с томатом-пюре и мукой. Затем влить вино, лимонный сок, добавить вымытые и нарезанные дольками помидоры, тушить до готовности. За 5 минут до окончания тушения посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и кинзы.

Сациви из птицы

– 500 г мяса индейки или курицы.
– 50 г жира
– 2 мл настоя шафрана
– соль и специи по вкусу
Для соуса:
– 250 мл бульона
– 200 г толченых грецких орехов
– 2 г стручкового острого перца
– 25 г сливочного масла
– 100 г репчатого лука
– 8 г пшеничной муки
– 8 г измельченного чеснока
– 25 мл винного уксуса
– 15 г зелени кинзы
– 0,5 г хмели-сунели
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленное мясо птицы отварить до полуготовности, посолить, добавить специи по вкусу, обмазать жиром и запечь в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Затем нарезать мясо порционными кусками. Приготовить соус: очистить, вымыть и мелко нарубить репчатый лук, пассеровать его в сливочном масле, через 10 минут добавить муку и постепенно ввести бульон, проварить, после этого добавить уксус, соль, вымытую и нарубленную зелень кинзы, толченый чеснок и хмели-сунели. В полученном соусе варить мясо птицы в течение 5-10 минут, затем добавить смесь из толченых грецких орехов, вымытого и измельченного острого стручкового перца, а также настоя шафрана (из орехов предварительно выжать ореховое масло). После закипания снять блюдо с огня. Подавать сациви к столу в качестве холодной закуски, сбрызнув ореховым маслом.

Таким же способом можно приготовить сациви из рыбы (осетрины, форели или судака), обжарив ее в масле и залив соусом, приготовленным по приведенному выше рецепту. Жареную рыбу можно также подавать под соусом ткемали (его рецепт дан ниже).

Рыба, жаренная на вертеле

– 400 г осетрины (белуги, севрюги или лосося)
– 12 г сметаны
– 180 г репчатого лука
– 50 г лимона
– 120 мл гранатового сока
– 25 г зелени петрушки и укропа
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Порционные куски предварительно обработанной рыбы посыпать смесью соли и специй, смазать сметаной и нанизать на вертел вперемежку с кольцами очищенного и вымытого репчатого лука, а также кружочками вымытого лимона. Жарить шашлык над горячими древесными углями до готовности, периодически поливая гранатовым соком. Перед подачей к столу украсить шашлык веточками вымытой зелени укропа и петрушки.

Зеленое лобио с мясом

– 500 г говядины (лопатка) или 550 г баранины (грудинка)
– 150 мл бульона
– 420 г стручковой фасоли
– 100 г репчатого лука
– 35 г животного жира
– 8 г толченого чеснока
– 25 г зелени кинзы и петрушки
– 5 г сушеных листьев мяты
– черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную говядину или баранину промыть, нарезать кусками весом по 30–35 г, посыпать смесью соли и перца, обжарить в сотейнике в жире, накрыв крышкой. Затем добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, тушить 15 минут. После этого влить бульон, положить вымытую и крупно нарезанную стручковую фасоль, тушить все вместе под крышкой до готовности. За 5 минут до окончания тушения добавить вымытую и измельченную зелень кинзы и петрушки, толченый чеснок, листья мяты, черный молотый перец и соль. Готовое блюдо поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и выдержать в тепле еще 20 минут.

Лобио с яйцом

– 250 г стручковой фасоли
– 35 г сливочного масла
– 2 яйца
– 60 г зеленого лука
– 15 г зелени кинзы и петрушки
– 3 г базилика
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Вымытые и нарезанные кусочками стручковую фасоль и зеленый лук посолить, посыпать перцем и припустить в масле с добавлением небольшого количества воды.

Затем добавить вымытую и мелко нарезанную зелень кинзы и петрушки, а также базилик и довести на слабом огне до полуготовности. После этого залить фасоль взбитыми яйцами и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать до готовности.

Шпинат с яйцом

– 250 г шпината
– 50 г сливочного масла
– 2 яйца
– 30 г зеленого лука
– 15 г зелени петрушки и кинзы
– 5 г базилика
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Шпинат вымыть, залить водой и отварить до полуготовности. Затем отжать, смешать с вымытыми и мелко нарезанными зеленым луком и зеленью петрушки и кинзы, добавить базилик, посолить и поперчить, выложить на сковороду, смазанную сливочным маслом, залить взбитыми яйцами и запечь в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Гоми (каша)

– 150 г пшенной крупы
– 50 г кукурузной муки
– 25 г сливочного масла
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Пшенную крупу тщательно промыть, медленно всыпать в кипящую воду (550 мл) и варить на слабом огне, непрерывно помешивая. Незадолго до окончания варки всыпать в кашу кукурузную муку, быстро и тщательно перемешать, добавить соль и специи по вкусу, довести блюдо до готовности под крышкой, заправить маслом.

Готовое гоми должно иметь консистенцию вязкой каши. Подавать гоми принято в горячем виде вместо хлеба.

Мчади (кукурузная лепешка)

– 200 г кукурузной муки
– 10 г зелени укропа, кинзы или петрушки
– 10 мл растительного масла
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из кукурузной муки тонкого помола замесить на теплой воде (200 мл) тесто, добавить в него вымытую и мелко нарубленную зелень, посолить и заправить специями.

Разделать тесто на круглые лепешки, выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу на противне, смазанном маслом.

Гадазелили (сыр, молотый с мятой)

– 300 г сыра (имеретинский молодой или сулугуни)
– 70 мл молока
– 5 г свежих листьев мяты

Способ приготовления

Свежий или предварительно вымоченный имеретинский сыр нарезать тонкими ломтиками, опустить в горячее молоко и прогреть, не доводя до кипения, пока не образуется густая вязкая масса. Затем переложить растопленный сыр в глубокую посуду, смешать с вымытыми и мелко нарубленными листьями мяты, придать изделию форму лепешки, охладить. Перед подачей к столу нарезать сыр ломтями и полить охлажденным молоком, в котором он прогревался.

Сулугуни жареный

– 250 г молодого сыра сулугуни
– 5 г пшеничной муки
– 15 г топленого масла
– 10 г зелени укропа и петрушки
Способ приготовления

Сулугуни нарезать ломтиками, обвалять в муке и обжарить на сковороде в топленом масле. Перед подачей к столу посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью.

Хачапури (ватрушка с сыром)

– 400 г пшеничной муки
– 100 мл молока
– 3 яйца
– 12 г дрожжей
– 40 г топленого масла
– 20 г сахара
– 200 г сыра (имеретинского или сулугуни)
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли приготовить опарное дрожжевое тесто. Разделать его на несколько шариков, раскатать их в круглые лепешки, на середину каждой положить начинку из рубленого сыра, смешанного с измельченными вареными вкрутую яйцами (использовать 2 яйца). Защипнуть тесто, придав изделиям квадратную форму. Взбить оставшееся яйцо и смазать им хачапури, выложить их на противень, смазанный маслом (использовать *1/4)*. Поставить изделия в умеренно разогретый духовой шкаф, выпекать до готовности. Перед подачей к столу смазать готовые хачапури оставшимся маслом.

Басстурме (гарнир к шашлыку)

– 50 г зеленого лука
– 50 г репчатого лука
– 200 г баклажанов
– 100 г лимона
– 25 г курдючного сала
– 10 г зелени кинзы и петрушки
– 100 г свежих помидоров
– 50 г болгарского перца
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, нарезать кусочками длиной 5–6 см. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Баклажаны вымыть, надрезать вдоль и, удалив семена, вложить в разрез тонко нарезанное курдючное сало, смешанное с вымытой и измельченной зеленью кинзы и петрушки, а также очищенным, вымытым и мелко нарезанным болгарским перцем, начинку поперчить и посолить. Подготовленные баклажаны перетянуть кулинарной нитью, аккуратно нанизать на вертел и жарить над раскаленными углями до готовности. Отдельно жарить над углями кольца репчатого лука и вымытые помидоры. Перед подачей к столу снять с баклажанов кулинарную нить, переложить их на блюдо, рядом положить кружочки лимона, зеленый лук, жареные лук и помидоры.

Сациви из баклажанов

– 400 г баклажанов
– 40 г толченых грецких орехов
– 30 г репчатого лука
– 8 г измельченного чеснока
– 1 г красного молотого перца
– 20 г зелени укропа и петрушки
– 5 г сушеных листьев мяты
– 100 мл винного уксуса
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, обрезать концы, надрезать вдоль, залить кипятком и оставить на 5 минут. Затем накрыть крышкой и установить гнет, оставить еще на 30–40 минут. Половину всех указанных ингредиентов (кроме уксуса) смешать, полученным фаршем начинить баклажаны. Оставшиеся продукты смешать, разбавить уксусом, добавить соль и перец, залить этим маринадом баклажаны и оставить в холодном месте на 2–3 дня.

Подавать сациви из баклажанов в качестве холодной закуски.

Соус сацебели

– 250 г толченых грецких орехов
– 260 г репчатого лука
– 250 мл винного уксуса
– 25 г измельченного чеснока
– 1 г красного молотого перца
– 1 г черного молотого перца
– 30 г зелени кинзы
– 10 г свежих листьев мяты
– 550 мл бульона (мясного – для мясных блюд, рыбного – для рыбных, овощного – для овощных)
– 25 г соли

Способ приготовления

Толченые орехи смешать с уксусом, добавить бульон. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить, положить в соус, добавить измельченный чеснок, красный и черный молотый перец, соль и вымытые, мелко нарезанные листья мяты и зелень кинзы, все тщательно перемешать.

Этот соус можно подавать к различным мясным, рыбным и овощным блюдам. Он хорошо сочетается с вареным картофелем и шпинатом, запеченными овощами, отварной тыквой и т. д.

Соус сациви

– 20 г сливочного масла
– 60 г толченых грецких орехов
– 50 г репчатого лука
– 6 г пшеничной муки
– 1 яичный желток
– 100 мл бульона (мясного – для мясных блюд, рыбного – для рыбных, овощного – для овощных)
– 4 г толченого чеснока
– 20 мл винного уксуса
– 0,4 г гвоздики
– 0,4 г корицы
– 1 г молотого красного перца
– 1 измельченный лавровый лист
– 2 мл настоя шафрана
– по 5 г зелени кинзы укропа и петрушки
– 2 г сушеных листьев мяты
– 4 г соли

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нарубить и пассеровать вместе с толченым чесноком в масле, затем добавить муку, развести бульоном, немного проварить на среднем огне и снять с огня. Толченые орехи смешать с измельченными сушеными листьями мяты, вымытой и мелко нарезанной зеленью кинзы, укропа и петрушки, молотым красным перцем, яичным желтком, настоем шафрана и кипяченым винным уксусом, с остальными специями. Полученную смесь ввести в бульон с луком и чесноком, довести соус до кипения при непрерывном помешивании и снять с огня.

Соус сациви можно подавать как к мясным или рыбным, так и к овощным блюдам. Он прекрасно сочетается с блюдами из шпината, свекольной ботвы, белокочанной или цветной капусты, свежей или консервированной стручковой фасоли, спаржи и крапивы, картофеля и баклажанов, красной фасоли и кежера-пхали (маринованной кольраби). Овощные блюда можно залить этим соусом и подать в качестве холодной закуски.

Соус ткемали

– 150 г плодов ткемали
– 6 г толченого чеснока
– 25 г зелени укропа и кинзы
– 10 г болгарского перца
– 3 г соли
– молотый перец и специи по вкусу

Способ приготовления

Плоды ткемали перебрать, вымыть, отварить в 100 мл воды, процедить и протереть через сито.

Полученную массу соединить с процеженным отваром, добавить вымытую рубленую зелень укропа и кинзы, чеснок, вымытый, очищенный от семян и мелко нарезанный болгарский перец, молотый перец, специи и соль, довести до кипения и охладить. Соус должен иметь консистенцию сметаны. Его можно подавать к разнообразным блюдам из отварного или жареного мяса, рыбы, а также к овощным блюдам.

Казахская кухня

Ашшы сорпа (суп)

– 400 г говядины (мякоть)
– 60 г курдючного сала
– 60 г редьки
– 120 г репчатого лука
– 40 мл винного уксуса
– 220 г говяжьих костей (для бульона)
– 50 г корня петрушки
– 100 г свежих помидоров
– 5 г толченого чеснока
– 2 вареных вкрутую яйца
– 25 г зелени петрушки и укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусочками весом по 10–15 г, посолить, посыпать перцем и обжарить в курдючном сале до образования румяной корочки. Затем добавить к мясу очищенные, вымытые и мелко нарезанные репчатый лук и редьку, продолжать жарить. Влить в сковороду с мясом уксус и добавить немного воды, после этого ввести чеснок и тушить до готовности. Отдельно сварить костный бульон из 1,5–2 л воды с очищенным и нарубленным корнем петрушки. Готовый бульон процедить, положить в него тушеное мясо с луком и редькой, добавить вымытые и нарезанные дольками свежие помидоры, а также яйца, нарезанные кубиками, посолить, поперчить по вкусу и проварить все вместе 10 минут. При подаче посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Кеспе с мясом (суп)

– 200 г говядины (мякоть)
– 150 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 80 г моркови
– 60 г репчатого лука
– 40 г животного жира
– 20 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, залить водой (1–1,5 л) и варить до полуготовности. В кипящий бульон положить очищенную, мелко нарезанную и спассерованную в жире (использовать $^1/_2$) морковь.

Из муки, яйца, оставшегося жира и небольшого количества воды замесить пресное тесто, раскатать его в пласт, нарезать лапшой, подсушить в духовом шкафу и добавить в суп, варить до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавить в суп очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, поперчить, посолить. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Солянка

– 100 г репчатого лука
– 35 г сливочного масла
– 50 г томата-пюре
– 100 г соленых огурцов
– 100 г говядины (мякоть)
– 100 г языка
– 50 г бараньей колбасы
– 50 г конской колбасы (казы)
– 2–3 л бульона
– 2 лавровых листа
– 30 г сметаны
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать в сливочном масле, добавив затем томат-пюре. Соленые огурцы нарезать кубиками и положить к луку, затем добавить подготовленные, нарезанные порционными кусками и отваренные отдельно мясо и язык, нарезанную кубиками баранью и конскую колбасу. Все это залить бульоном, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить 5-10 минут. Перед подачей к столу заправить солянку сметаной. Таким же способом можно готовить солянку с клецками. Для этого нужно сделать тесто из муки, яйца и сливочного масла, сформовать клецки, сварить их отдельно в подсоленной воде и перед подачей к столу положить в солянку.

Сорпа (бульон)

– 500 г говядины (грудинка)
– 50 г репчатого лука
– 40 г моркови
– 4–5 горошин черного перца
– 2–3 лавровых листа
– соль по вкусу
Для баурсака:
– 150 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 15 г сливочного масла
– 8 г сахара
– соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, разрубить на куски вместе с косточкой, положить в глиняный горшок, залить водой, посолить и варить на слабом огне до готовности. За 10 минут до окончания варки положить в бульон черный перец горошком, лавровый лист и очищенные, вымытые, мелко нарезанные репчатый лук и морковь.

Из муки, яйца, сахара, соли и небольшого количества воды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт, нарезать лапшой, отдельно отварить в кипящей воде, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, затем заправить маслом. Сорпу разлить в пиалы, отдельно подать горячий баурсак.

Вареные сочни с мясом и бульоном

– 500 г баранины, говядины или конины (мякоть)
– 120 г репчатого лука
– 200 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 2 г черного молотого перца
– 19 г зелени укропа и петрушки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, залить 500 мл воды, отварить на слабом огне до готовности, добавив за 10 минут до окончания варки очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, перец и соль по вкусу. Затем мясо достать и нарезать тонкими широкими ломтями. Из муки и яйца с добавлением небольшого количества бульона сделать пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать ромбиками размером 8 Х 8 см. Отварить сочни в бульоне. Перед подачей к столу положить на блюдо вареные сочни, на них мясо, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Отдельно в пиале подать горячий бульон.

Шашлык из баранины

– 500 г баранины (мякоть)
– 150 г репчатого лука
– 60 мл винного уксуса
– 3 г сахара
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусочками, положить в глиняную посуду, посолить, приправить специями по вкусу, сбрызнуть уксусом, перемешать с очищенным, вымытым и нарезанным тонкими кольцами луком (использовать $^1/_2$). Оставить мариноваться на 5–8 часов. Маринованное мясо нанизать на шпажки вперемежку с кольцами лука и жарить над горячими углями до готовности. Оставшийся лук положить в маринад, добавив в него сахар. Перед подачей к столу посыпать шашлык маринованными кольцами лука.

Шашлык из печени

– 250 г говяжьей печени
– 350 г курдючного сала
– 25 г зелени укропа петрушки и кинзы
– 25 г соли
– специи по вкусу.

Способ приготовления

Печень промыть и вместе с курдючным салом нарезать прямоугольными кубиками. Нанизать куски печени на шпажку, чередуя с кусочками сала, и жарить над раскаленными углями в мангале, периодически поливая смесью из 250 мл воды, соли и специй.

Зелень вымыть, крупно нарубить. Перед подачей к столу посыпать шашлык зеленью укропа, петрушки и кинзы.

Палау (плов)

– 350 г баранины (мякоть)
– 500 г риса
– 180 г топленого бараньего сала
– 150 г репчатого лука
– 75 г кураги или сушеных яблок
– 200 г моркови
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в чугунке в бараньем сале. Баранину промыть, нарезать небольшими кусками, добавить к луку, посолить, приправить специями, положить очищенную, вымытую и нарезанную соломкой морковь, обжарить все вместе. После этого горкой выложить в чугунок вымытую и мелко нарезанную курагу или сушеные яблоки и предварительно замоченный и промытый рис, влить 750 мл воды и варить под крышкой на среднем огне до готовности. В процессе варки нужно сделать в плове лучинкой отверстия до самого дна, чтобы жир равномерно распределился. Перед подачей к столу аккуратно перемешать готовый плов веселкой.

Кабырга с гарниром (рулет из баранины)

– 350 г баранины (грудинка)
– 10 г толченого чеснока
– 35 г сливочного масла
– 80 мл бульона
– 100 г соленых огурцов
– 60 г свежих помидоров
– 60 г свежей капусты
– 20 г репчатого лука
– 20 г моркови
– 10 мл хлопкового масла
– 4 г сахара
– 10 мл столового уксуса
– 15 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, удалить из нее реберные кости так, чтобы их концы остались в мякоти. Мясо слегка отбить, посыпать солью, перцем и толченым чесноком, затем свернуть рулетом, не закрывая концов ребер. Рулет перевязать кулинарной нитью, обжарить в сливочном масле, добавить бульон и тушить до готовности. Перед подачей к столу нарезать кабыргу порционными кусками. Соленые огурцы нарезать кружками, свежие помидоры вымыть и нарезать дольками. Свежую капусту вымыть, нашинковать, добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой репчатый лук и морковь, заправить сахаром, солью и перцем по вкусу, сбрызнуть уксусом, перемешать, затем полить хлопковым маслом. Нарезанный рулет гарнировать подготовленными овощами, салатом из капусты и вымытыми веточками зелени.

Турлиеттер (мясная закуска)

– 100 г говядины (мякоть)
– 80 г языка
– 50 г копченой баранины или бараньей колбасы
– 80 г куриного филе
– 10 г животного жира
– 90 г квашеной капусты
– 30 г моченых яблок или моркови
– 30 г изюма
– 20 г репчатого лука
– 8 г сахара
– 25 мл хлопкового масла
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Говядину и предварительно обработанный язык промыть, нарезать тонкими ломтями и жарить на жире до готовности, посолить и приправить специями. Куриное филе промыть, отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кусками. Копченую баранину или баранью колбасу нарезать тонкими ломтиками. Выложить все мясные продукты на блюдо. Квашеную капусту смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, ломтиками яблок или морковью, нарезанной соломкой, и предварительно замоченным изюмом. Посыпать сахаром, солью, специями и заправить хлопковым маслом, подать к качестве гарнира к мясной закуске.

Куйрык-баур (печень с курдючным салом)

– 300 г печени
– 100 г курдючного сала
– 50 г консервированного зеленого горошка
– 60 г соленых огурцов
– 60 г соленых помидоров
– 20 г зеленого лука
– 2 г красного молотого перца
– 10 г зелени укропа петрушки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Курдючное сало крупно нарезать, выложить в кастрюлю, залить 200 мл холодной воды, быстро довести до кипения и варить 15 минут на слабом огне. Печень промыть, добавить к салу, положить соль и перец, варить до готовности. Вареную печень нарезать тонкими ломтиками, на каждый положить кусочек курдючного сала, посыпать вымытыми и мелко нарезанными зеленым луком и зеленью укропа и петрушки, гарнировать блюдо солеными огурцами, помидорами и зеленым горошком.

Куырдак (поджарка из мяса или субпродуктов)

– 200 г легкого
– 150 г говяжьей печени
– 100 г сердца
– 120 г курдючного сала
– 60 г репчатого лука
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать. Субпродукты промыть, нарезать мелкими кусочками, обжарить с луком в курдючном сале. Затем добавить 200 мл воды, посолить, поперчить и тушить до готовности.

Куырдак можно также готовить из говядины, баранины или конины.

Балиш (пирог с бараниной и курицей)

– 80 мл бульона
– 15 мл растительного масла
Для теста:
– 300 г пшеничной муки
– 60 г сливочного масла
– 90 г сметаны
– 15 г сахара
– 1 яйцо
– соль по вкусу
Для фарша:
– 350 г баранины (мякоть)
– 300 г отварного куриного филе
– 50 г риса
– 60 г репчатого лука
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кубиками, соединить с замоченным рисом, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком, солью и перцем. При необходимости добавить немного воды. Сметану смешать с маслом, добавить соль, сахар, муку и яйцо, замесить сдобное тесто и раскатать его в два пласта толщиной 1 см. Один пласт положить на противень, смазанный растительным маслом, на него выложить ровным слоем мясной фарш, сверху – тонко нарезанное куриное филе. Накрыть начинку вторым пластом, края защипнуть, выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Время от времени нужно вливать бульон через проколы в тесте.

Подавать пирог к столу нужно в горячем виде, нарезав его порционными кусками.

Беляши (пирожки с мясом)

– 40 г животного жира для обжаривания
Для теста:
– 200 г пшеничной муки
– 30 мл молока
– 5 г дрожжей
– 5 г сахара
– соль по вкусу
Для фарша:
– 250 г жирной говядины (мякоть)
– 50 г репчатого лука
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли замесить кислое тесто, раскатать его, сделать лепешки. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавить соль, перец, 40 мл воды и перемешать. На середину каждой лепешки выложить фарш, края теста защипнуть, как для расстегаев, придать беляшам плоскую форму и жарить на жире.

Манты с бараниной

Для теста:
– 200 г пшеничной муки
– 30 мл молока
– соль по вкусу
Для фарша:
– 400 г жирной баранины (мякоть)
– 150 г репчатого лука
– 50 мл винного уксуса
– 100 мл бульона
– 1 г красного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Замесить из муки, молока и соли крутое пресное тесто, раскатать его на тонкие круглые лепешки так, чтобы их края были тоньше середины. Баранину промыть, нарезать мелкими кубиками и соединить с очищенным, вымытым и рубленым репчатым луком, развести небольшим количеством холодной воды, добавить соль и перец. На середину каждой лепешки положить фарш, края защипнуть. Варить манты на пару в течение 30 минут. Подавать к столу с уксусом, полив бульоном. Можно также делать манты с начинкой из мякоти тыквы и сахара. В этом случае их лучше всего полить сметаной.

Дательман (лапша дунганская)

– 350 г говядины (мякоть)
– 35 мл растительного масла
– 60 г репчатого лука
– 100 мл бульона
– 3 г толченого чеснока
– 2 г красного молотого перца
– 50 мл столового уксуса
– соль по вкусу
Для теста:
– 400 г пшеничной муки
– 6 г пищевой соды
– 6 мл растительного масла

Способ приготовления

Замесить тесто из муки и 200 мл воды, оставить его на 3–4 часа для расстойки, затем обмять и смочить поверхность водным раствором соды. Когда тесто подойдет, еще раз его обмять, смачивая раствором соды, и раскатать в длинный жгут. Взяв жгут за концы, вытянуть его на весу, завязывая узел после каждой вытяжки. Повторять до тех пор, пока жгут не станет равномерным по всей длине. Положить жгут на стол и вновь вытянуть, нарезать лапшу размером 2 х 1,5 мм, отварить ее в подсоленной воде, промыть, откинуть на сито, а затем заправить растительным маслом.

Говядину промыть, нарезать тонкими брусочками, обжарить в растительном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, посыпать солью, красным молотым перцем и чесноком, влить уксус, добавить бульон и тушить до готовности.

Перед подачей к столу лапшу подогреть и переложить в глубокую тарелку, сверху положить кусочки говядины и полить жиром, оставшимся после тушения мяса.

Куйман (оладьи)

– 300 г пшеничной муки
– 3 яйца
– 50 мл растительного масла
– 100 г сливочного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

В муку при постоянном помешивании влить тонкой струйкой 200 мл теплой соленой воды, затем ввести сырые яйца. Тщательно взбить тесто веселкой. Жарить оладьи на сковороде, смазанной растительным маслом. Перед подачей к столу полить оладьи растопленным сливочным маслом.

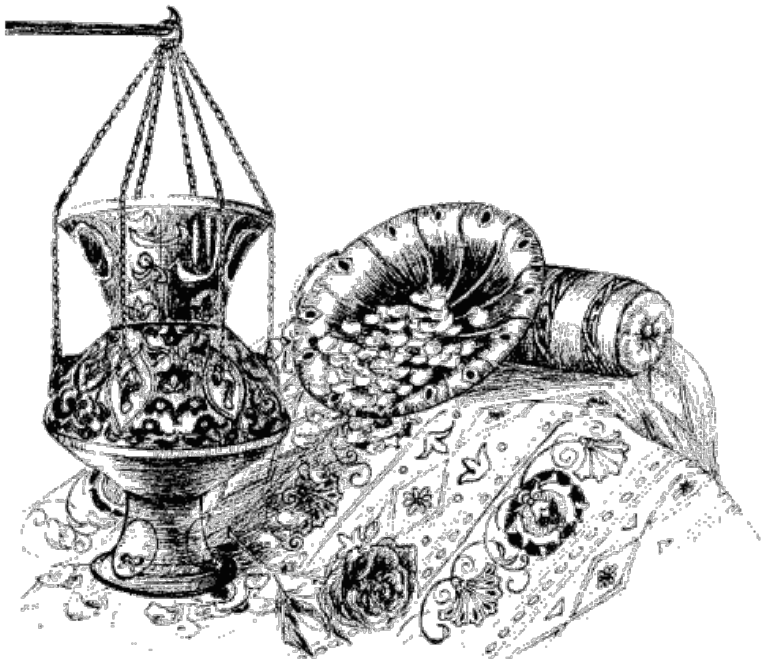
Баурсак (жареные шарики из дрожжевого теста)

– 150 г пшеничной муки
– 2 г дрожжей
– 10 г сахара
– 30 г животного жира
– 15 г зелени укропа и петрушки
– 2 г соли

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 40 мл воды, соли и сахара приготовить кислое тесто. Раскатать из него колбаски, нарезать их маленькими кусочками, скатать из них шарики и обжарить в горячем жире. Перед подачей к столу посыпать баурсак вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Киргизская кухня



Кесме (суп)

– 300 г баранины (мякоть)
– 15 г томата-пасты
– 100 г редьки
– 30 г джусая (душистого лука)
– 20 мл растительного масла
– 60 г репчатого лука
– 30 г курдючного сала
– 10 г толченого чеснока
– 300 г костей
– 120 г домашней лапши
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Кости промыть, залить 2–3 л воды, посолить, сварить бульон, кости вынуть, бульон процедить. Баранину промыть и вместе с курдючным салом нарезать брусочками. Жарить мясо с салом до готовности, добавив в конце томат-пасту. Репчатый лук и редьку очистить, вымыть вместе с джусаем, редьку бланшировать, затем все овощи нарезать соломкой и пассеровать в растительном масле. Добавить к овощам мясо с салом, влить немного бульона и тушить до готовности. После этого переложить продукты в оставшийся бульон, довести суп до кипения, положить лапшу и варить еще 3–5 минут. Заправить суп чесноком и специями, подать к столу, разлив в пиалы.

Лагман (густой суп)

– 300 г говядины (мякоть)
– 600 мл бульона
– 40 г столового маргарина
– 280 г пшеничной муки
– 60 г репчатого лука
– 25 г томата-пюре
– 200 г редьки
– 10 г толченого чеснока
– 5 г пищевой соды
– 20 мл столового уксуса
– 1 г черного молотого перца
– 20 г зелени укропа и петрушки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, соды, соли и небольшого количества воды приготовить пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать лапшу и отварить ее в подсоленной воде. Говядину промыть, нарезать маленькими кусочками, обжарить в столовом маргарине до золотистой корочки. Добавить к мясу вымытые, очищенные и нарезанные мелкими кубиками редьку и лук, поперчить и продолжить жарить. Затем ввести томат-пюре и чеснок, влить бульон и довести густой суп до готовности. Перед подачей к столу лапшу подогреть и залить густым мясным супом. Отдельно подать уксус, зелень петрушки и укропа.

В лагман можно добавить для аромата болгарский перец.

Кульчетай (мясо с бульоном)

– 300 г баранины (мякоть)
– 200 г пшеничной муки
– 50 г репчатого лука
– 1 яйцо
– 1 г черного молотого перца
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, отварить в 1–1,5 л подсоленной воды, добавив специи по вкусу. Затем мясо достать, нарезать тонкими ломтиками весом по 10–12 г, бульон процедить. Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить пресное крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать квадратиками и отварить их в бульоне. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами и отварить в небольшом количестве жирного бульона с перцем. Перед подачей к столу лапшу смешать с луком, сверху положить мясо, бульон подать отдельно в пиалах.

Ала – тоо (котлеты)

Для фарша:
– 300 г баранины (мякоть)
– 30 мл молока
– 1 яйцо
– 40 г сливочного масла
– 30 г хлеба
– 10 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу
Для панировки:
– 10 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 10 мл молока
– 30 г топленого масла (для жаренья)
Для гарнира:
– 40 г консервированных маслин
– 80 г консервированного зеленого горошка
– 10 г зелени укропа и петрушки
– 100 г маринованных патиссонов
– 100 г картофеля фри

Способ приготовления

Баранину промыть, пропустить с хлебом через мясорубку, соединить с молоком и яичным желтком, разделать на лепешки. В середину каждой лепешки положить белок сваренного вкрутую яйца, наполненный маслом, смешанным с вымытой и измельченной зеленью. Сформовать мясные зразы, смазать смесью молока и яйца, обвалять в муке и обжарить в топленом масле до образования румяной корочки. До полной готовности довести котлеты в умеренно разогретом духовом шкафу. Перед подачей к столу переложить котлеты на тарелки, дополнить гарниром из овощей и вымытой зелени.

Асип (колбаски из субпродуктов)

– 100 г риса
– 50 г печени
– 50 г сердца
– 50 г легкого
– 40 г бараньего сала-сырца
– 30 г репчатого лука
– 100 г толстых бараньих кишок
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Субпродукты и баранье сало промыть, мелко нарезать и смешать с очищенным, вымытым и нарубленным луком, перцем, солью и замоченным рисом. Полученным фаршем наполнить подготовленные бараньи кишки, долить 150–200 мл воды. Кишки перевязать с двух сторон, положить в кипящую воду и варить 50–60 минут. Во время варки нужно периодически делать в колбасках проколы иглой. Подавать к столу асип можно как в горячем, так и в холодном виде.

Чу-чук (колбаски из конины)

– 300 г конины (мякоть)
– 300 г конского жира-сырца
– 30 г конских кишок
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Конину и жир-сырец промыть, мелко нарубить, посолить и посыпать специями. Подготовленные кишки нарезать кусками длиной 45 см. Один конец перевязать кондитерской нитью, послойно наполнить мясным фаршем и жиром, второй конец связать. Положить колбасу в холодную воду и варить на слабом огне. Через 1 час сделать проколы, варить еще 1,5 часа. Подавать к столу в холодном виде, нарезав ломтиками вместе с оболочкой.

Нарын (салат из конины, редьки, лука и зелени)

– 200 г вареной конины (мякоть)
– 60 г репчатого лука
– 240 г редьки
– 20 мл растительного масла
– 10 г зелени петрушки и укропа
– соль по вкусу

Способ приготовления

Вареное мясо и очищенную редьку нарезать соломкой, очищенный и вымытый репчатый лук – кольцами. Подготовленные продукты перемешать, посолить, заправить маслом, выложить горкой в салатницу и украсить вымытыми веточками петрушки и укропа.

Курут (блюдо из кислого молока)

– 500 мл цельного молока
– 100 мл кислого молока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Холодное кипяченое молоко заквасить кислым молоком и оставить при комнатной температуре на несколько часов, закисшее молоко должно иметь густую консистенцию. Затем процедить через марлю, полученную массу посолить, выдержать под прессом еще 5–6 часов, после чего подсушить при температуре 35–40 °С.

Форель, жаренная по-иссыккульски

– 300 г форели
– 10 г пшеничной муки
– 60 мл растительного масла
– 240 г репчатого лука
– 60 г свежих помидоров
– 150 г редьки
– 60 г болгарского перца
– 20 г томата-пюре
– 100 г консервированных патиссонов
– 40 г консервированного зеленого горошка
– 20 г зелени укропа и сельдерея
– соль по вкусу

Способ приготовления

Обработанную рыбу нарезать порционными кусками, посолить, запанировать в муке и жарить на растительном масле (использовать $^{2}/_{4}$) до готовности. Редьку очистить, вымыть, бланшировать, мелко нарезать, обжарить в масле (использовать $^{1}/_{4}$), добавив очищенный, вымытый и нарубленный лук. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, вымыть, нарезать соломкой и обжарить в оставшемся масле. Овощи соединить со спассерованным томатом-пюре. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Рыбу выложить на блюдо, гарнировать подготовленными овощами, горошком и патиссонами, украсить веточками вымытой зелени.

Хошан (пирожки с мясом)

– 200 г баранины (мякоть)
– 30 г курдючного сала
– 30 г сливочного масла
– 150 г репчатого лука
– 50 мл столового уксуса
– перец и соль по вкусу.
Для теста:
– 240 г пшеничной муки
– 2 г пищевой соды
– 4 г дрожжей
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из половины муки, дрожжей, соли и 40 мл воды замесить дрожжевое тесто. Из оставшейся муки, соды, соли и 40 мл воды замесить пресное тесто. Когда дрожжевое тесто подойдет, соединить его с пресным, раскатать в пласт и разделать на лепешки. Баранину промыть, нарубить вместе с салом и очищенным, вымытым луком, посолить и поперчить по вкусу. Положить на середину каждой лепешки фарш, края защипнуть, собирая их к середине, наподобие узла. Обжарить пирожки с обеих сторон в глубокой сковороде в горячем масле, затем влить в сковороду воду (на $^1/_3$ высоты хошана) и выдержать под крышкой на слабом огне 5 минут. Перед подачей к столу полить хошан уксусом.

Если тесто готовить без дрожжей, то пирожки будут называться «гошкийда». Их также начиняют мясным фаршем, но готовят в духовом шкафу. Перед подачей к столу горячую выпечку нужно смазать растопленным столовым маргарином или маслом.

Гошнан (пирожки с мясом)

– 200 г мяса молодого барашка (мякоть)
– 240 г пшеничной муки
– 30 мл растительного масла
– 60 г репчатого лука
– 2 г красного молотого перца
– 6 г дрожжей
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 80 мл воды и соли сделать дрожжевое тесто. Когда оно подойдет, разделать его на круглые лепешки. Баранину промыть, нарезать мелкими кусочками, соединить с очищенным, вымытым и нашинкованным луком, перцем и солью, перемешать. На середину лепешки выложить фарш, накрыть другой лепешкой, края теста соединить и защипнуть. Жарить пирожки на сковороде в горячем масле. Подавать к столу в горячем виде, отдельно можно подать бульон в пиалах.

Женмомо (шарики из теста)

– 200 г пшеничной муки
– 12 мл хлопкового масла
– 1,5 г пищевой соды
– 6 г дрожжей
– 30 г муки для панировки
– сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Сделать кислое тесто из части муки, 40 мл воды и дрожжей, добавив соль по вкусу. Из оставшейся муки и 40 мл воды с добавлением соли и сахара сделать пресное тесто. Когда дрожжевое тесто подойдет, соединить его с пресным, натереть содовым водным раствором, затем добавить хлопковое масло, несколько раз обвалять ком в муке и натереть содой. Затем разделать тесто на мелкие шарики и варить на пару 40–50 минут. Подавать женмомо к чаю.

Гокай (лепешки из теста)

– 200 г пшеничной муки
– 25 г топленого масла
– 1,5 г пищевой соды
– 5 г дрожжей
– 25 г сахара
– соль по вкусу

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто. Когда оно подойдет, добавить соду, смешанную с мукой. Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать полосками, каждую полоску вытянуть и скатать в трубочку, затем вновь смять и раскатать в виде лепешки. Полученное изделие жарить на сковороде в горячем масле. Подавать к чаю, при желании посыпать горячие лепешки сахарной пудрой.

Каттама (лепешки из теста с луком)

– 200 г пшеничной муки
– 40 г столового маргарина
– 30 г репчатого лука
– 4 г дрожжей
– 350 мл мясного бульона
– соль по вкусу

Способ приготовления

Замесить густое дрожжевое тесто, оставить в тепле на 3–4 часа. За это время нужно дважды обмять его. Когда тесто подойдет, разделать его на шарики, раскатать их, положить на каждую лепешку слой очищенного, вымытого, мелко нарубленного и спассерованного в маргарине (использовать *1/4)* лука. Свернуть лепешки в виде рулета и сложить вчетверо. Затем еще раз раскатать в круглые тонкие лепешки и жарить их на сковороде в оставшемся маргарине. Подавать в горячем виде, отдельно в пиалах – подогретый бульон.

Кинкга (жаренные во фритюре фигурки из теста)

– 200 г пшеничной муки
– 12 г сливочного масла
– 2 г пищевой соды
– 50 мл растительного или хлопкового масла

Способ приготовления

Из пшеничной муки сливочного масла и соды замесить пресное тесто, затем раскатать его в тонкий пласт. Вырезать из него выемками различные фигурки и жарить их в горячем растительном масле. Из пресного теста с добавлением яйца можно сделать санзу – фигурки в виде тонкого простого или переплетенного кольца. Их также жарят на масле и подают к чаю.

Ютаза (изделие из кислого теста, отваренное на пару)

– 200 г пшеничной муки
– 40 мл хлопкового масла
– 5 г дрожжей
– сахарная пудра и соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 60 мл воды и соли замесить кислое тесто. Когда оно подойдет, раскатать его в тонкий пласт, разрезать на полоски, смазать их маслом и сильно вытянуть. Затем свернуть трубочками, концы придавить и придать изделию округлую форму. Отварить на пару, перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой. Подавать к чаю.

Халвайтар

– 200 г пшеничной муки
– 60 г сахара
– 200 г курдючного сала
– соль по вкусу

Способ приготовления

Муку обжарить в топленом курдючном сале до золотистого цвета, затем развести 60 мл горячей воды до консистенции густой сметаны. Добавить в соус сахар и соль, варить на слабом огне в течение 20–25 минут, непрерывно помешивая. Подавать халвайтар можно к различным лепешкам, булкам и мучным изделиям.

Бал (сладкий напиток)

– 50 г меда
– 1 лавровый лист
– 2 г измельченного имбиря
– 8 г молотой корицы
– 10 г молотой гвоздики
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить в кастрюле 400 мл воды, положить туда соль, измельченный имбирь, корицу, гвоздику, перец и лавровый лист. Когда жидкость закипит, снять ее с огня и плотно накрыть крышкой. Через 5-10 минут положить в напиток мед, размешать до полного растворения, затем процедить бал и подать к столу.

Атканчай (чай)

– 100 мл молока
– 10 г сухой чайной заварки
– 10 г сливочного масла
– 30 г сметаны
– соль по вкусу

Способ приготовления

Чайную заварку залить 50 мл кипятка, через 2 минуты добавить молоко, довести жидкость до кипения. Положить в чай масло и сметану, посолить и еще раз довести до кипения. Атканчай подавать к столу, разлив в пиалы, отдельно можно подать лепешки.

Латышская кухня

Суп «хлебный»

– 30 г ржаных сухарей
– 60 г изюма или других сухофруктов
– 120 г сахара
– 0,1 г корицы
– 90 г мякоти яблок
– 30 г протертой клюквы
– 60 г взбитых сливок
– 10 г сливочного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Ржаные сухари слегка поджарить в духовом шкафу, затем залить 500 мл кипятка и оставить на 25–30 минут. После этого протереть сухари через сито вместе с отваром, добавить замоченный изюм или другие сухофрукты, сахар, корицу, соль, нарезанную ломтиками мякоть яблок, протертую клюкву и масло. Довести смесь до кипения и варить 5-10 минут на слабом огне. Готовый суп охладить, украсить взбитыми сливками и подать к столу.

Суп пивной с творожными гренками

– 1 л пива
– 200 г сахара
– 2 яичных желтка
– 5 г тмина
– 20 г сливочного масла для смазывания посуды
– соль по вкусу.
Для гренков:
– 1 кг творога
– 100 г сливочного масла
– 2 яйца
– 100 г сметаны
– 2 г тмина
– 200 г пшеничного хлеба

Способ приготовления

В пиво (использовать 900 мл) положить тмин, довести до кипения. Яичные желтки растереть с сахаром добела, развести оставшимся холодным пивом, размешать, затем, непрерывно помешивая, тонкой струйкой влить в горячее пиво. Подогреть суп на слабом огне, не доводя до кипения.

Творог протереть через сито, соединить с растопленным сливочным маслом, перемешать. Затем тонкой струйкой ввести в творожную массу яйца, смешанные со сметаной, солью и тмином. Все тщательно размешать и недолго прогреть на слабом огне, чтобы масса не затвердела. Готовую сырную массу выложить в смазанную маслом посуду, поставить на холод. Когда сыр затвердеет, разрезать его на тонкие ломтики, положить их на ломтики хлеба и подрумянить в духовом шкафу.

Перед подачей к столу суп разлить по тарелкам, отдельно подать гренки из пшеничного хлеба и сыра.

Суп сладкий из черники с клецками

– 250 г черники
– 80 г сахара
– 6 г картофельного крахмала
– 1 г лимонной цедры
– соль и специи по вкусу
Для клецек:
– 60 г пшеничной муки
– 30 мл молока
– 5 г сахара
– 1 яйцо
– соль по вкусу

Способ приготовления

В 1 л кипящей воды добавить сахар, лимонную цедру, перебранную и промытую чернику, варить суп до готовности.

После этого влить в него крахмал, разведенный холодной водой, довести до кипения и охладить. Из муки, молока, яйца, сахара и соли сделать жидкое тесто. Отдельно сварить из него клецки, опуская тесто с помощью чайной ложки в кипящую воду. Готовые клецки положить в суп и подать к столу.

Курземес строгановс (мясное блюдо)

– 300 г свинины (мякоть)
– 400 г говядины (мякоть)
– 100 г копченой корейки
– 150 г репчатого лука
– 200 мл мясного бульона
– 25 г пшеничной муки
– 150 г сметаны
– 250 г соленых огурцов
– 25 г сливочного масла
– 800 г картофеля
– 15 г зелени укропа и петрушки
– 3 г черного молотого перца
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Свинину и говядину промыть, слегка отбить, нарезать продолговатыми кусочками и обжарить в масле вместе с мелко нарезанной копченой корейкой и очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Незадолго до готовности добавить в обжарку мелко нарезанные соленые огурцы и муку, влить бульон, перемешать, затем поперчить, посолить, посыпать специями по вкусу. Ввести в блюдо сметану, снять с огня. Картофель вымыть, очистить и отварить отдельно в подсоленной воде. Перед подачей выложить картофель на блюдо, сверху положить мясо с овощами и посыпать все вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Баранина с тминным соусом

– 300 г баранины (грудинка)
– 50 г репчатого лука
– 10 г моркови
– 10 г корня сельдерея или петрушки
– 400 г картофеля
– 10 г зелени укропа и петрушки
– соль по вкусу
Для соуса:
– 10 г пшеничной муки
– 30 г сливочного масла
– 20 г сметаны
– 1 г тмина
– 1 г толченого чеснока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарубить с косточкой небольшими кусками, припустить в 500 мл воды с очищенными, вымытыми и мелко нарезанными морковью, корнем петрушки или сельдерея и репчатым луком. Затем мясо и овощи переложить в другую посуду, оставшийся бульон процедить и приготовить на нем белый соус, добавив муку, масло, сметану, тмин и соль, прокипятить, охладить и смешать с чесноком. Картофель очистить, вымыть, нарезать средними кусками, отварить в подсоленной воде. Перед подачей переложить картофель на блюдо, сверху выложить мясо с овощами, полить все белым соусом и посыпать вымытой рубленой зеленью укропа и петрушки.

Земниеку брокастис (крестьянский завтрак)

– 300 г свинины
– 400 г говядины
– 300 г колбасы
– 300 г копченого сала
– 350 г репчатого лука
– 800 г вареного картофеля
– 50 г сливочного или растительного масла
– 5 яиц
– 250 мл молока
– 250 г свежих огурцов
– 250 г свежих помидоров
– 50 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Копченое сало мелко нарезать и растопить на сковороде. Свинину и говядину промыть, нарезать небольшими кусками вместе с колбасой, обжарить в растопленном копченом сале, затем добавить к обжарке очищенный, вымытый и нашинкованный лук. Вареный картофель нарезать ломтиками и обжарить отдельно в масле. Подготовленные продукты соединить, залить яйцами, взбитыми с молоком, специями и солью. Поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать до готовности. Перед подачей к столу гарнировать блюдо вымытыми огурцами и помидорами, нарезанными дольками, а также украсить вымытыми веточками зелени укропа и петрушки.

Рулет из сельди в маринаде

– 300 г сельди
– 200 мл белого маринада
– 2 г молотой гвоздики
– 25 г репчатого лука

Способ приготовления

Сельдь замочить в холодной воде, периодически ее меняя. Затем отделить филе от костей, выложить на разделочную доску, посыпать гвоздикой и очищенным, вымытым и нашинкованным луком, свернуть в виде рулета, положить в эмалированную посуду и залить слегка подогретым белым маринадом.

Оставить рыбу на 24 часа в прохладном месте. Подавать в качестве холодной закуски.

Салака в молоке

– 300 г салаки
– 20 г репчатого лука
– 30 г сливочного масла
– 180 мл молока
– 1 г черного молотого перца
– 15 г зелени петрушки и укропа
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную салаку выложить в форму для запекания, пересыпать солью, перцем, очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком, положить кусочки сливочного масла и залить молоком. Накрыть рыбу крышкой и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, тушить до готовности.

Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Отдельно можно подать отварной картофель, свекольный или тыквенный салат.

Сельдь жареная под луковым соусом

– 350 г филе соленой сельди
– 20 мл подсолнечного масла
– 20 г пшеничной муки
– 600 г отварного картофеля
– 20 г зелени петрушки
Для соуса:
– 25 г пшеничной муки
– 25 г сливочного масла
– 60 г сметаны
– 60 г измельченного репчатого лука
– 8 мл соуса «Южный»
– соль по вкусу

Способ приготовления

Филе соленой сельди вымочить в холодной воде, затем запанировать в муке и обжарить в подсолнечном масле. Приготовить соус, вскипятив и проварив все ингредиенты. Картофель очистить, вымыть, крупно нарезать и отварить в подсоленной воде. Перед подачей к столу выложить вареный картофель на блюдо, рядом положить обжаренное филе рыбы, полить все луковым соусом и посыпать вымытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Сильтю пудиньш (запеканка из сельди и картофеля)

– 300 г филе соленой сельди
– 180 г пшеничного хлеба
– 180 г сливочного масла
– 150 г репчатого лука
– 150 г яблок
– 30 мл столового уксуса
– 10 яиц
– 600 г отварного картофеля
– 120 г свежих огурцов
– 120 г свежих помидоров
– 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе сельди вымочить в холодной воде, мелко нарубить. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину с семенами, вымыть и нарубить. Хлеб вымочить в воде, отжать. Все подготовленные продукты соединить, добавить $^1/_2$ масла, перец, уксус и соль, тщательно перемешать. Переложить запеканку в формы, смазанные маслом (использовать

50 г), и запекать до готовности в умеренно разогретом духовом шкафу. Подавать запеканку к столу в горячем виде, полив оставшимся растопленным маслом и посыпав кольцами очищенного и вымытого репчатого лука.

На гарнир подать отварной картофель, вымытые и нарезанные ломтиками овощи, а также измельченную зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Таким же способом можно приготовить запеканку из трески горячего копчения (завью пудиньш) без яблок, используя в рецептуре сырые яйца, а в качестве дополнительных специй – мускатный орех. Перед запеканием нужно посыпать блюдо тертым сыром и панировочными сухарями, а готовую запеканку полить сметанным соусом. На гарнир можно подать, помимо вареного картофеля, консервированный зеленый горошек.

Яйца, фаршированные килькой

– 10 яиц
– 150 г консервированной кильки
– 100 г сливочного масла
– 20 г готовой горчицы
– 15 г зелени укропа и петрушки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы и разрезать вдоль на половинки. Желток вынуть, протереть со сливочным маслом и килькой (использовать $^1/_2$) через сито, добавить горчицу, соль и взбить, подогревая на слабом огне. Полученной массой нафаршировать яичные белки, выложить их на блюдо, украсить оставшейся килькой и вымытыми веточками зелени укропа и петрушки.

Салат овощной с сельдью и мясом

– 300 г филе соленой сельди
– 800 г отварной говядины или телятины (мякоть)
– 600 г вареного картофеля
– 600 г маринованных огурцов
– 150 г свежих яблок
– 5 яиц
– 40 г готовой горчицы
– 450 г сметаны
– 60 г зелени укропа, петрушки и сельдерея
– соль по вкусу

Способ приготовления

Отварное мясо, филе сельди, вареный картофель и маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую. Свежие яблоки очистить от кожицы и сердцевины, вымыть, измельчить и смешать с подготовленными продуктами, заправить сметаной, взбитой с горчицей, посолить. Переложить салат в салатницу, украсить кружочками вареных яиц и вымытой, измельченной зеленью.

Свекольный салат

– 400 г свеклы
– 35 г сахара
– 2 г тмина
– 30 мл смородинового сока
– 10 мл лимонного сока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свеклу вымыть и отварить, затем очистить от кожицы, натереть на крупной терке, посыпать сахаром, солью и тмином, залить смородиновым и сбрызнуть лимонным соком, перемешать и настаивать в течение 1 часа, затем подать к столу в охлажденном виде.

Салат из тыквы

– 500 г мякоти тыквы
– 200 мл винного уксуса
– 2 г молотой корицы
– 2 г молотой гвоздики
– 1 г кардамона
– 3 г соли
– сахарная пудра и тертые орехи по вкусу

Способ приготовления

Мякоть тыквы нарезать мелкими кубиками. Из уксуса, разведенного 300 мл воды, корицы, кардамона, соли и гвоздики сварить маринад, немного охладить и залить им тыкву.

Варить тыкву на слабом огне до прозрачности, перед подачей маринад слить, тыкву переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой или тертыми орехами.

Буберт (запеканка из манной крупы с клюквенным соусом)

– 200 г манной крупы
– 100 мл молока
– 150 г сахара
– 1 г ванилина
– 1 яйцо
– 120 г тертых орехов
– 20 г сливочного масла
– соль по вкусу
Для соуса:
– 300 г клюквы
– 250 г сахара
– 30 г крахмала

Способ приготовления

Манную крупу залить молоком, подсолить, сварить полувязкую кашу, охладить до 70–80 °С, добавить растертый с сахаром и ванилином яичный желток и обжаренные тертые орехи. Все тщательно перемешать, выложить на противень, смазанный маслом, сверху аккуратно вылить взбитый белок. Запекать в духовом шкафу до готовности. Приготовить соус: клюкву промыть, пересыпать сахаром, проварить на слабом огне при непрерывном помешивании, затем добавить крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, варить до загустения на слабом огне. Перед подачей к столу полить охлажденную запеканку клюквенным соусом.

Картофель отварной с творогом

– 400 г картофеля
– 200 г творога
– 60 г сметаны
– 30 г сливочного масла
– 10 г зеленого лука
– 5 г зелени укропа
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде. Творог пропустить через мясорубку, выложить горкой на тарелку, полить сметаной. Рядом положить отварной картофель, смазанный сливочным маслом, посыпать блюдо вымытыми и мелко нарубленными зеленым луком и укропом.

Спетя пирадзини (пирожки с копченой грудинкой)

Для теста:
– 350 г пшеничной муки
– 20 г сахара
– 150 мл молока
– 20 г дрожжей
– 40 г столового маргарина
– 10 г сливочного масла для смазывания противня
– 1 яйцо для смазывания
– соль по вкусу
Для начинки:
– 200 г копченой грудинки
– 15 г растительного масла
– 50 г репчатого лука
– 10 г сахара
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Приготовить начинку: с копченой грудинки снять кожу, мясо нарезать кубиками и обжарить в масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным луком. Обжарку охладить, добавить сахар, перец и соль, перемешать. Из указанных в рецептуре продуктов замесить дрожжевое тесто, когда оно подойдет, разделать его на лепешки. Начинить их фаршем, сформовать пирожки в форме полумесяца, смазать взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный сливочным маслом, и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Бурхану плаценис (ватрушки)

– 200 г пшеничной муки
– 20 г столового маргарина
– 20 г сахара
– 1 яйцо
– 15 мл растительного масла для смазывания противня
– 4 г дрожжей
– соль по вкусу
Для начинки:
– 120 г вареной моркови
– 20 г сахара
– 1 г лимонной цедры
– 1 яйцо
– 40 г сметаны
– 12 г пшеничной муки
– соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо взбить. Приготовить дрожжевое тесто из указанных продуктов и яйца, сформовать из него лепешки. Вареную морковь пропустить через мясорубку, соединить с сахаром, лимонной цедрой, солью, сырым яйцом, сметаной и мукой, перемешать. Начинить лепешки фаршем, оформить в виде ватрушек, смазать оставшейся частью взбитого яйца, выложить на противень, смазанный маслом, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности.

Литовская кухня

Борщ с копченой грудинкой или корейкой

– 200 г копченой грудинки или корейки
– 600 г квашеной свеклы
– 800 мл свекольного рассола
– 100 г репчатого лука
– 100 г моркови
– 50 г корней петрушки
– 60 г свиного сала
– 20 г сахара
– 250 г отварного картофеля
– 10 г сливочного масла
– 150 г сметаны
– 2 г душистого молотого перца
– 1–2 лавровых листа
– соль по вкусу

Способ приготовления

Копченую корейку или грудинку нарубить, залить 1–1,5 л воды и отварить до полуготовности. Затем добавить очищенные, вымытые, мелко нарезанные и спассерованные в свином сале морковь, корень петрушки и репчатый лук. Довести борщ до кипения, положить в него лавровый лист, перец и соль, через 10 минут ввести нарезанную брусочками квашеную свеклу, свекольный рассол, сахар и вновь довести до кипения. Перед подачей к столу заправить борщ сметаной. Отдельно подать отварной картофель, политый растопленным сливочным маслом.

Таким же способом можно сварить борщ с ушками, фаршированными грибами. Вместо свекольного отвара в этом случае следует использовать грибной. Ушки приготовить, как пельмени, только с начинкой из грибов. Их нужно отварить отдельно и перед подачей к столу положить в борщ.

Суп томатный с рисом

– 300 г костей
– 300 г свежих помидоров
– 120 г риса
– 50 г репчатого лука
– 10 г сливочного масла
– 70 г сметаны
– 15 г зелени петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из промытых костей и 2 л воды сварить крепкий бульон, посолить, кости вынуть, бульон процедить. Помидоры вымыть, припустить в небольшом количестве воды, затем протереть через сито. Полученную массу выложить в костный бульон, добавить рис, очищенный, вымытый, нашинкованный и обжаренный в масле репчатый лук, соль и специи. Варить суп до готовности. Перед подачей к столу заправить сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Суп сладкий с клецками и чернослив ом

– 40 г чернослива
– 100 г свежих яблок
– 30 г свежих слив без косточек
– 80 г сахара
– 1 г лимонной кислоты
– 1 г молотой корицы
– 1 г молотой гвоздики
– 30 г сметаны
Для клецек:
– 80 г пшеничной муки
– 3 г сахара
– 1 яйцо
– соль по вкусу

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками. Вскипятить 1 л воды, положить сахар, предварительно замоченный и промытый чернослив, яблоки и сливы, варить суп до готовности. Из муки, сахара, яйца и соли сделать крутое тесто, натереть его на крупной терке и за 10 минут до окончания варки ввести в суп клецки. Затем положить корицу, гвоздику и лимонную кислоту. Перед подачей к столу заправить суп сметаной.

Зразы мясные с фаршем из яиц, хлеба и сала

– 300 г говядины (мякоть)
– 25 г жира
– 25 г пшеничной муки для панировки
– 150 мл сметанного соуса
– соль и специи по вкусу
Для фарша:
– 20 г ржаного хлеба
– 25 г сала-сырца
– 1 яйцо
– 45 г нашинкованного репчатого лука
– 10 г сливочного масла
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать тонкими ломтями, отбить, посолить и посыпать специями. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Из яйца, размоченного хлеба, измельченного сала и спасерованного в масле лука приготовить фарш. Добавить в него соль и перец, перемешать. На середину каждого ломтика мяса положить приготовленный фарш, завернуть, сформовать зразы, запанировать их в муке и обжарить до полуготовности в жире. После этого залить зразы сметанным соусом и тушить до готовности. Подавать зразы к столу под соусом, в котором они тушились. В качестве гарнира можно использовать свежие овощи и отварной картофель.

Рулет из свиной головы

– 500 г свиной головы
– 3 измельченных лавровых листа
– 2 г черного молотого перца
– 2 г кардамона
– 10 г толченого чеснока
– 100 г нашинкованного репчатого лука
– соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить 1 л воды и варить 3–4 часа на медленном огне. За 1 час до окончания варки добавить в кастрюлю перец, кардамон, лавровый лист и соль. Сваренную голову вынуть из бульона, кости удалить, мясо выложить на блюдо, посыпать луком и чесноком, свернуть в виде рулета, обернуть целлофаном, перевязать кулинарной нитью и погрузить в кипящий бульон на 10 минут. Затем переложить рулет в эмалированную посуду, накрыть крышкой, установить пресс и оставить на 5–6 часов в прохладном месте. Подавать к столу в холодном виде, нарезав рулет ломтиками. Отдельно можно подать соус-хрен или готовую горчицу.

Якнине (печеночный паштет)

– 300 г говяжьей печени
– 30 г сливочного масла
– 50 г репчатого лука
– 15 мл сухого красного вина
– 30 г сала (шпика)
– 10 г корня сельдерея
– 15 г моркови
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, обдать кипятком и нарезать мелкими кусочками. Репчатый лук, морковь и корень сельдерея очистить, вымыть, нашинковать, обжарить вместе с печенью в сливочном масле, затем пропустить обжарку через мясорубку, добавить соль, перец и вино, тщательно взбить. Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, соединить с печеночной массой, перемешать и варить на водяной бане до готовности. Подавать готовый паштет к столу в охлажденном виде.

Колбаса свиная

– 200 г свинины (мякоть)
– 25 г сала-сырца
– 40 г тонких свиных кишок
– 10 г репчатого лука
– 0,5 г толченого чеснока
– 15 мл молока или воды
– 1 г черного молотого перца
– 10 г свиного жира
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, пропустить через мясорубку с крупной решеткой вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, соединить с чесноком и измельченным салом. Разбавить фарш молоком или водой, добавить соль и перец. Приготовленным фаршем неплотно начинить подготовленные свиные кишки, перевязать, варить в кипящей подсоленной воде в течение 15–20 минут. Вареную колбасу обжарить на сковороде в жире.

Подавать к столу свиную колбасу можно с тушеной капустой или картофельным пюре. Можно также нарезать колбасу кружками и на середину каждого положить фарш из жареных грибов с луком.

Подобным же способом можно делать ведерай – картофельные колбаски, где вместо свинины для фарша используется картофель. Такую колбасу лучше запекать в духовом шкафу.

Сельдь с жареным луком

– 300 г соленой сельди
– 120 г репчатого лука
– 50 мл растительного масла
– 50 г томата-пюре
– 3 г сахара
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, слегка обжарить в масле с томатом-пюре, заправить перцем, солью и сахаром. Вымоченную соленую сельдь нарезать небольшими кусками, полить приготовленной заправкой.

Можно также подавать сельдь под сметаной с нарезанным кольцами репчатым луком. В качестве гарнира можно использовать отварной горячий картофель.

Картофельная бабка с копченой грудинкой

– 500 г картофеля
– 20 г сала или шпика
– 80 мл молока
– 50 г копченой грудинки
– 10 г репчатого лука
– 50 г репчатого лука (для украшения)
– 40 г растительного масла
– 10 г сливочного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать. Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, отжать, соединить с обжаренными кубиками сала или шпика, репчатым луком и мелко нарезанной грудинкой. Добавить в фарш соль и кипяченое молоко, перемешать, выложить на смазанные сливочным маслом листы пищевого пергамента и запекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Репчатый лук для украшения очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, выложить на запеченную картофельную бабку и полить оставшимся растительным маслом.

Картофель, фаршированный грибным фаршем

– 400 г картофеля
– 30 г сушеных грибов
– 25 г столового маргарина
– 70 г нашинкованного репчатого лука
– 15 г панировочных сухарей
– 15 мл растительного масла
– 80 мл бульона
– 160 мл сметанного соуса
– 1 г черного молотого перца
– 1 г красного молотого перца
– 1 г тмина
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, вырезать в каждом клубне углубление. Сушеные грибы промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, затем обжарить в маргарине вместе с луком, посолить, поперчить, заправить тмином. Начинить этим фаршем сырой картофель, посыпать панировочными сухарями, выложить на противень, смазанный растительным маслом, и запекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности, время от времени поливая картофель бульоном. Перед подачей к столу полить сметанным соусом.

Можно также натереть сырой картофель на мелкой терке, сделать из полученной массы круглые чашечки, начинить их любым фаршем, сформовать в виде шариков и запечь. Фарш можно сделать из говядины или свинины с репчатым луком. Такие картофельные зразы с мясным фаршем, отваренные в подсоленной воде, называются «цепелинай».

Меджетою винетиняй (зразы по-охотничьи)

– 600 г говядины (мякоть)
– 450 г картофеля
– перец и соль по вкусу
Для начинки:
– 100 г сосисок
– 100 г сушеных грибов
– 120 г копченой свинины
– 120 г репчатого лука
– 50 г сливочного масла

Способ приготовления

Говядину пропустить через мясорубку, посолить и поперчить, сформовать из мясного фарша лепешки. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле (использовать $^1/_3$) вместе с предварительно замоченными грибами, затем соединить с мелко нарезанными сосисками и копченой свининой. Полученную массу перемешать, начинить ею мясные лепешки и жарить на оставшемся масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Подавать к столу с гарниром из отварного картофеля. Отдельно можно подать острый соус.

Жемайчю блинай (блюдо из картофеля с мясным фаршем)

– 500 г вареного картофеля
– 1 яйцо
– 180 г вареного мяса
– 50 г репчатого лука
– 65 г сливочного масла
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Вареный картофель протереть через сито, посолить, добавить яйцо. Вареное мясо пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавить перец. Из картофельной массы сделать биточки, начинить их мясным фаршем и обжарить в сливочном масле до образования золотистой корочки. Перед подачей к столу переложить биточки на блюдо и полить оставшимся после жаренья маслом.

Плокштайнис (картофельный пудинг)

– 500 г картофеля
– 1 яйцо
– 30 г сливочного масла
– 30 г сала (шпика)
– 30 г репчатого лука
– 10 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, добавить яйцо, соль и специи. Массу вымесить, выложить ровным слоем на противень, смазанный маслом, и запечь в духовом шкафу. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обжарить в измельченном, а затем растопленном сале. Перед подачей к столу выложить на картофельный пудинг обжарку вместе с салом и кольцами лука, полить оставшимся жиром и украсить вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Из протертой картофельной массы можно также сформовать палочки, запечь их в духовом шкафу и подать, полив тем же жиром с луком или сметанным соусом. Это блюдо называется «швильпикай».

Индарити огуркай (фаршированные свежие огурцы)

– 400 г свежих огурцов
– 70 г отварной моркови
– 50 г отварной свеклы
– 50 г репчатого лука
– 25 мл растительного масла
– 4 г сахара
– 100 г сметаны
– 1 черного молотого перца
– 1 г красного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Огурцы вымыть разрезать вдоль пополам и вынуть сердцевину. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в растительном масле. Отварную свеклу и морковь очистить, нашинковать, смешать с луком, добавить рубленую мякоть огурца, перемешать, заправить сахаром, солью и перцем, влить масло, оставшееся после обжаривания лука.

Полученной массой нафаршировать огурцы. Перед подачей к столу полить сметаной.

Сыр «Дайнава» с тмином

– 500 мл молока
– 220 г творога
– 25 г столового маргарина
– 25 г сметаны
– 5 г тмина
– 1 яйцо
– 1 г красного молотого перца
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Молоко вскипятить, добавить в него творог. Когда образуется сыворотка, содержимое кастрюли перелить в полотняный мешочек и подвесить для стекания жидкости. Полученную массу протереть через сито, соединить с сырым яйцом, сметаной, подогретым маргарином, солью, перцем и тмином, прогреть на медленном огне, постоянно помешивая. Затем горячую массу перелить в мешочек, смоченный в сыворотке, положить мешок под небольшой гнет и выдержать до полного остывания. После этого погрузить мешочек на несколько минут в сыворотку и извлечь из него сыр.

Морку апкяпасс (запеканка морковная)

– 400 г вареной моркови
– 10 г сахара
– 1 яйцо
– 0,6 г корицы
– 10 г сливочного масла
– 25 г панировочных сухарей
– 180 мл молочного соуса
– соль по вкусу

Способ приготовления

Яйцо аккуратно разбить в миску, отделить желток от белка. Вареную морковь очистить и протереть через сито, смешать с желтком, перетертым с сахаром, добавить корицу и соль. В массу ввести белок, тщательно взбить, выложить в форму для запекания, смазанную маслом, посыпать сухарями и запечь в духовом шкафу. Перед подачей полить запеканку молочным соусом.

Творог со сметаной, молоком и картофелем

– 200 г творога
– 50 мл молока
– 100 г сметаны
– 300 г отварного картофеля
– 20 г сливочного масла
– 20 г зелени укропа и петрушки
– сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Творог протереть через сито, соединить со сметаной и молоком, добавить соль и сахар, взбить, выложить на блюдо.

Отдельно подать горячий отварной картофель, политый растопленным маслом и посыпанный вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Тминный напиток

– 3 г тмина
– 30 г сахара
– 20 г ломтиков лимона
– 10 мл настойки «Каунокарчной» или коньяка
– 1 г дрожжей
– 0,5 г лимонной кислоты

Способ приготовления

Тмин залить 200 мл воды, довести до кипения, варить на медленном огне 30–45 минут, затем процедить. Добавить в напиток сахар, размешать, охладить до 20 °С, положить дрожжи и оставить для брожения на 12 часов. После этого добавить в напиток лимонную кислоту и настойку или коньяк.

Перед подачей к столу украсить ломтиками лимона.

Молдавская кухня

Борщ ку урзыке (постный борщ с крапивой и щавелем)

– 2–2,5 л бульона или воды
– 200 г свежей крапивы
– 200 г щавеля
– 20 г риса
– 20 г столового маргарина
– 40 г сметаны
– 30 г томата-пюре
– 30 г моркови
– 15 г корня петрушки
– 30 г репчатого лука
– 1 яйцо
– 150 г картофеля
– 2 лавровых листа
– 2 г красного молотого перца
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Листья свежей крапивы вымыть, припустить в небольшом количестве воды, затем измельчить в пюре, положить в кипящий бульон или воду, довести до кипения. Добавить в борщ вымытый и мелко нарезанный щавель, очищенные, вымытые и нарезанные кубиками картофель, морковь и корень петрушки.

Затем всыпать рис, положить очищенный, вымытый, мелко нарезанный и спассерованный в маргарине вместе с томатом-пюре репчатый лук, лавровый лист, перец и соль, варить до готовности. Яйцо сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам. Перед подачей к столу положить в тарелки половинки вареного яйца, налить борщ и заправить его сметаной.

Борш ку фасоле (мясной борщ с фасолью)

– 200 г копченой говяжьей грудинки или лопатки
– 120 г фасоли или гороха
– 30 г репчатого лука
– 20 г моркови
– 20 г корня петрушки
– 20 г топленого свиного сала
– 2 лавровых листа
– 200 мл хлебного кваса
– 10 г зелени петрушки и укропа
– чимбра (чабрец) и соль по вкусу

Способ приготовления

Копченую грудинку или лопатку варить в 1–1,5 л воды до готовности, затем вынуть и нарезать порционными кусками. В полученном бульоне отварить до мягкости предварительно замоченную фасоль, затем добавить очищенные, вымытые, мелко нарезанные и спассерованные в топленом сале корень петрушки, морковь и репчатый лук. За 15–20 минут до готовности влить хлебный квас. За 5 минут до окончания варки положить соль, чимбру (чабрец) и лавровый лист. Перед подачей к столу выложить в тарелки кусочки копченого мяса, налить борщ, посыпать его вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Замэ дэ пасэре (куриный суп с рисом или фасолью)

– 150 г мяса курицы
– 40 г риса
– 80 г моркови
– 40 г корня петрушки
– 40 г репчатого лука
– 20 г столового маргарина
– 400 мл кваса из отрубей
– 20 г зелени петрушки и укропа
– 1 г чимбры (чабреца)
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Подготовленное мясо курицы промыть, нарезать порционными кусками, залить 1–1,5 л воды и варить до готовности, добавив специи и очищенный, вымытый и нарезанный кружочками корень петрушки. Через 15–20 минут выложить в кастрюлю рис, добавить очищенные, вымытые мелко нарезанные и спассерованные в маргарине морковь и лук. За 5 минут до готовности влить прокипяченный квас, посолить. Перед подачей посыпать суп вымытой и измельченной зеленью петрушки, укропа и чимбры (чабреца).

Вместо риса можно использовать фасоль или картофель. Если готовить суп из телятины, вместо риса или фасоли лучше использовать грибы и заменить квас грибным отваром.

Суп из рыбы, овощей и кваса

– 250 г осетрины или белуги
– 50 г репчатого лука
– 50 г корней петрушки
– 50 г моркови
– 25 г сливочного масла
– 400 г картофеля
– 200 мл кваса
– 15 г зелени петрушки и укропа
– 1–2 лавровых листа
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками с кожей (без хрящей), отварить в 1–1,5 л воды, затем рыбу достать, разделать на филе, бульон процедить. Довести его до кипения, положить очищенный и вымытый картофель, нарезанный дольками. Через 15–20 минут добавить к картофелю очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в масле лук, морковь и корень петрушки. Довести суп до кипения, влить в него прокипяченный квас, добавить лавровый лист, соль и перец, варить еще 5 минут. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой, рубленой зеленью петрушки и укропа.

Бифштекс говяжий со сложным гарниром

– 350 г говядины (вырезка)
– 60 г свиного сала
– 50 г репчатого лука
– 20 г топленого сала
– 1 г черного молотого перца
– 1 г красного молотого перца
– соль по вкусу
Для гарнира:
– 60 г консервированного зеленого горошка
– 100 г соленых огурцов
– 30 г тертого хрена
Для соуса:
– 15 г толченого чеснока
– 10 мл винного уксуса
– 10 г сливочного масла

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать порционными кусками, отбить, посолить и посыпать перцем. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в топленом сале (использовать $^1/_3$), соединить с сырым свиным салом, нарезанным соломкой, посолить и поперчить. Выложить приготовленный фарш на порционные куски мяса и придать изделию форму бифштекса. Жарить обычным способом на оставшемся топленом сале. Толченый чеснок растереть с маслом, развести уксусом. Разложить по тарелкам бифштексы, вокруг положить гарнир, чесночный соус подать отдельно.

Мясные биточки с овощным гарниром

– 300 г свинины (мякоть)
– 50 г сливочного масла
– 2 яйца
– 30 мл молока
– 15 г пшеничной муки
– 1–2 г черного молотого перца
– соль по вкусу
Для гарнира:
– 120 г соленых огурцов или помидоров
– 250 г жареного картофеля
– 5 г зелени петрушки и укропа

Способ приготовления

Свинину промыть, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавив перец, соль, 1 яйцо и молоко.

Все тщательно перемешать, разделить на порции и поставить в холодное место на 20 минут. После этого сформовать из порционного фарша биточки, обмакнуть их в яичную смесь, запанировать в муке и жарить на сливочном масле.

Подавать к столу с жареным картофелем и соленьями, украсив блюдо веточками вымытой зелени укропа и петрушки.

Жаркое с овощами и томатным соусом

– 300 г говядины (мякоть)
– 20 г топленого сала
– 500 г картофеля
– 80 г моркови
– 20 г репчатого лука
– 10 г корня петрушки
– 10 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу
Для соуса:
– 10 г пшеничной муки
– 10 г томата-пюре
– 30 мл красного столового вина
– 4 г толченого чеснока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать крупными кусками, отбить, посолить, приправить специями, обжарить в топленом сале (использовать $^1/_2$). Картофель очистить, вымыть и нарезать соломкой, обжарить на оставшемся сале, добавить очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук, морковь и корень петрушки, посолить и поперчить по вкусу. Приготовить соус, обжарив муку и добавив к ней томат-пюре и вино, проварить все вместе, после ввести чеснок и посолить. Затем соединить мясо с овощами, заправить приготовленным соусом и тушить 30–40 минут.

Перед подачей к столу украсить жаркое веточками вымытой зелени укропа и петрушки. Отдельно можно подать маринованные овощи.

Свиная отбивная в тесте, жаренная на рашпере

– 350 г свинины (корейка)
– 20 г сливочного масла
– 20 г топленого свиного сала
– 15 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу
Для теста:
– 30 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 2 г сахара
– 30 мл молока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свиную корейку промыть, разделать на котлеты с косточкой, зачистить, отбить, посолить и поперчить по вкусу, затем обжарить на рашпере до готовности. Из муки, яйца, сахара, молока и соли приготовить жидкое тесто. Обмакнуть котлеты в это тесто и обжарить на сковороде в разогретом свином сале. Перед подачей к столу выложить свиные отбивные на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

В качестве гарнира к этому блюду можно подать жареный картофель, свежие помидоры и огурцы.

Кавурма из мяса молодого барашка

– 350 г баранины (мякоть)
– 50 г бараньего жира
– 15 г пшеничной муки
– 120 г репчатого лука
– 30 г томата-пюре
– 3 г толченого чеснока
– 500 г гарнира
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 25–30 г, обжарить в жире (использовать $^4/_5$), затем добавить муку и томат-пюре. Обжаривать все вместе еще 5 минут, затем влить 100 мл воды, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в оставшемся жире лук, посолить, приправить чесноком и тушить под крышкой до готовности.

Подать к столу, дополнив блюдо гарниром. В этом качестве можно подать свежие овощи, а также блюда из круп или макаронных изделий.

Таким же способом можно приготовить кавурму из мяса птицы (утки или гуся) и тушек цыплят.

Пуй ку фасоле (цыпленок со стручковой фасолью)

– 500 г мяса цыпленка
– 75 г репчатого лука
– 50 г сливочного масла
– 6 г пшеничной муки
– 500 г стручковой фасоли
– 5 г болгарского перца
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Подготовленное мясо цыпленка промыть, посыпать смесью соли и специй, жарить на масле (использовать $^2/_3$) до готовности. Стручковую фасоль вымыть, отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, переложить на блюдо и заправить оставшимся маслом.

На сковороде, где жарился цыпленок, обжарить муку, затем добавить очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и болгарский перец, добавить немного воды, соли и специй. Полученной обжаркой полить фасоль, сверху выложить жареное мясо цыпленка.

Мититеи (мясные сардельки, жаренные на рашпере)

– 350 г говядины (мякоть)
– 15 г животного жира
– 1,5 г толченого чеснока
– 2 г пищевой соды
– 2 г красного молотого перца
– соль по вкусу
Для гарнира:
– 200 г свежих огурцов
– 200 г свежих помидоров
– 50 г зелени укропа петрушки и сельдерея

Способ приготовления

Говядину промыть, пропустить через мясорубку, добавив соль, красный молотый перец, пищевую соду и чеснок. Полученный фарш тщательно взбить, разделать в форме сарделек и обжарить на рашпере.

Перед подачей к столу переложить сардельки на блюдо, полить растопленным жиром и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Дополнить блюдо гарниром из помидоров и огурцов, вымытых и нарезанных дольками.

Паприкаш дин карне (гуляш с чесноком и томатом-пюре)

– 350 г говядины (мякоть)
– 30 г говяжьего жира
– 60 г репчатого лука
– 50 г томата-пюре
– 15 г пшеничной муки
– 1 г толченого чеснока
– 350 г гарнира (овощей, блюд из круп или макаронных изделий)
– 30 г зелени укропа и петрушки
– 2 г красного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусками весом по 15–25 г, обжарить в жире до образования румяной корочки. Затем переложить в сотейник, добавить немного воды, посыпать солью и перцем и тушить до готовности. За 10–15 минут до окончания тушения ввести очищенный, вымытый и нашинкованный лук, томат-пюре, муку и чеснок.

Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Оформить блюдо гарниром.

Печень, жаренная на рашпере

– 300 г говяжьей печени
– 10 мл растительного масла
– 150 г свежих огурцов
– 150 г помидоров
– 15 г зелени укропа и петрушки
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Обработанную печень промыть, нарезать небольшими кусками, посыпать солью и перцем, обмакнуть в растительное масло и жарить на рашпере. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Перед подачей к столу переложить печень на блюдо, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, оформить дольками огурцов и помидоров.

Почки, жаренные на решетке

– 300 г телячьих или бараньих почек
– 6 мл растительного масла
– 50 мл лимонного сока
– 150 г гарнира (свежие или консервированные огурцы и помидоры)
– 10 г зелени укропа и петрушки
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Почки промыть, сняв с них лишний жир, надрезать вдоль, посыпать изнутри солью и перцем, смазать растительным маслом и жарить на решетке. Перед подачей к столу сбрызнуть почки лимонным соком, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, оформить гарниром.

Токанэ дэ порк ку мэмэлигуцэ (гуляш из свинины с мамалыгой)

– 350 г свинины (мякоть)
– 30 г свиного жира
– 30 г томата-пюре
– 15 г пшеничной муки
– 120 г репчатого лука
– 50 мл сухого белого вина
– 500 г гарнира (мамалыги)
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать кусками весом по 20–25 г и жарить на жире до образования румяной корочки. Затем добавить муку и томат-пюре, обжаривать еще 5–6 минут. После этого добавить немного воды, влить вино, положить очищенный, вымытый и нашинкованный лук, посолить, посыпать перцем и тушить до готовности. Перед подачей к столу выложить гарнир на блюдо, отдельно подать гуляш из свинины.

Сэрмэлуцэ молдовенешть (голубцы с гарниром из мамалыги)

– 350 г листьев свежей капусты
– 150 г свинины (мякоть)
– 80 г отварного риса
– 40 г моркови
– 30 г корня петрушки
– 40 г репчатого лука
– 20 г томата-пюре
– 40 г свиного жира
– 10 г пшеничной муки
– 40 г сметаны
– 300 г гарнира (мамалыга)
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, пропустить через мясорубку, соединить с отварным рисом. Корень петрушки, морковь и репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в жире (использовать $^1/_2$), затем дать остыть и соединить с фаршем, посолить и поперчить. Листья капусты вымыть, ошпарить кипятком, завернуть в них приготовленный фарш и выложить на противень, смазанный оставшимся жиром. Из сметаны, томата-пюре и муки сделать соус, залить им голубцы и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать до готовности. Перед подачей к столу гарнировать блюдо мамалыгой.

Тефтели, тушенные в маринаде

– 300 г свинины или говядины (мякоть)
– 60 г репчатого лука
– 40 г животного жира
– 30 г зелени укропа и петрушки
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу
Для маринада:
– 80 г моркови
– 60 г репчатого лука
– 40 г корня петрушки
– 40 г томата-пюре
– 5 г черного перца горошком
– 1–2 лавровых листа
– 60 г пшеничной муки
– 40 мл подсолнечного масла
– 80 мл сухого белого вина

Способ приготовления

Свинину или говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным луком, посолить и поперчить. Из фарша сформовать тефтели, жарить их на жире. Приготовить маринад. Морковь, корень петрушки и репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в подсолнечном масле. Затем ввести томат-пюре, муку, перец горошком и лавровый лист. В конце влить 100 мл воды и вино, довести маринад до кипения и залить им тефтели, тушить 5-10 минут. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Мусака (рагу из мяса и овощей)

– 500 г баранины (мякоть)
– 300 г баклажанов
– 200 г помидоров
– 200 г кабачков
– 200 г репчатого лука
– 300 г белокочанной капусты
– 200 г сметаны
– 50 мл подсолнечного масла
– 3–4 лавровых листа
– 50 г измельченной зелени петрушки и укропа
– 5 г толченого чеснока
– 6 г черного перца горошком
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками. Баклажаны, помидоры и кабачки вымыть, нарезать кружками. Капусту вымыть и нашинковать соломкой. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Послойно выложить все овощи на дно широкой и неглубокой кастрюли, смазанной подсолнечным маслом, сверху – слой мяса. Затем слои повторить, пересыпая каждые 2–3 слоя специями, чесноком и солью. Взбить сметану с подсолнечным маслом, залить этой смесью мусаку и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, запекать 1 час. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Пеште ку можджей (отварной судак с картофельным гарниром)

– 300 г филе судака
– 350 г отварного картофеля
– 5 г толченого чеснока
– 1–2 лавровых листа
– 20 г зелени петрушки
– 5 г черного перца горошком
– соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы отварить в 300 мл подсоленной воды, затем переложить на блюдо, нарезав небольшими кусками. Оставшийся рыбный бульон процедить, добавить чеснок, перец и лавровый лист, вскипятить, немного охладить, процедить и залить рыбу. Перед подачей к столу посыпать рыбу вымытой и измельченной зеленью петрушки, оформить дольками отварного картофеля.

Гивеч ку легуме (рагу овощное с фасолью и горохом)

– 200 г кабачков
– 200 г моркови
– 70 г корней петрушки
– 250 г баклажанов
– 70 г репчатого лука
– 100 г стручковой фасоли
– 100 г свежего зеленого горошка
– 200 г помидоров
– 100 г болгарского перца
– 120 мл растительного масла
– 100 мл бульона или воды
– 20 г зелени укропа и петрушки
– 10 г сахара
– 7 г толченого чеснока
– 2 г корицы
– 2 г гвоздики
– 1–2 лавровых листа
– соль по вкусу

Способ приготовления

Кабачки, баклажаны, очищенные морковь, корни петрушки и репчатый лук вымыть, нарезать крупными кубиками, обжарить в масле. Затем долить бульона или воды и тушить. Помидоры вымыть, нарезать четвертинками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, обдать кипятком и снять кожицу. Через 10–15 минут добавить в рагу помидоры и нарезанный кубиками болгарский перец, тушить до готовности. Стручковую фасоль и зеленый горошек отварить отдельно в подсоленной воде, затем соединить с овощами, посыпать сахаром, добавить чеснок, корицу, гвоздику, лавровый лист и соль.

Перед подачей к столу посыпать рагу вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Это блюдо можно подавать как самостоятельное или в качестве гарнира к мясу или рыбе.

Малай (пудинг из кукурузной муки с тыквой)

– 400 г кукурузной муки
– 1 яйцо
– 700 мл молока
– 150 г пшеничной муки
– 200 г тыквы (мякоть)
– 50 г сахарной пудры
– 15 г панировочных сухарей
– 15 г жира
– 2 г ванилина
– 3 г пищевой соды
– соль по вкусу

Способ приготовления

В кукурузную муку тонкой струйкой влить 150 мл кипятка, непрерывно помешивая, оставить на 3–4 часа в теплом месте. Мякоть тыквы тушить в малом количестве воды до мягкости, протереть через сито. Затем в смесь ввести яйцо, соль, ванилин, тщательно перемешать. Добавить теплое молоко, протертую тыкву, пшеничную муку, соду и снова вымесить. После этого переложить пудинг на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и выпекать до готовности. Перед подачей к столу посыпать малай сахарной пудрой. Это блюдо можно подавать с молочным соусом.

Мэмэлигуцэ (мамалыга)

– 200 г кукурузной муки
– 10 г соли
– 40 г жира (100 г брынзы или сметаны или 400 мл молока)

Способ приготовления

Кукурузную муку всыпать в 450 мл подсоленного кипятка, размешать, довести до кипения и варить на медленном огне при непрерывном помешивании в течение 5-10 минут. Готовую мамалыгу заправить жиром или брынзой, сметаной, молоком. Подавать как отдельное блюдо.

Плэчинтэ молдовеняске (пирог с начинкой из картофеля и брынзы)

Для теста:
– 300 г пшеничной муки
– 2 яйца
– 2 г пищевой соды
– соль по вкусу
Для фарша:
– 150 г брынзы
– 400 г отварного картофеля
– 70 г репчатого лука
– 50 г жира
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из 50 мл воды, муки, 1 яйца, соды и соли сделать пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт. Приготовить фарш, пропустив через мясорубку отварной картофель вместе с брынзой. Добавить в фарш очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в жире (использовать $^1/_2$) репчатый лук, соль и перец. Массу тщательно вымесить, положить на пласт теста, его края соединить и защипнуть. Смазать пирог оставшимся взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный оставшимся жиром, и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Салат из грибов, кукурузы, картофеля и яиц

– 200 г консервированной кукурузы
– 50 г сушеных грибов
– 100 г вареного картофеля
– 50 г измельченного репчатого лука
– 10 г зелени укропа и петрушки
– 1 яйцо
– 70 мл салатной заправки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы промыть, отварить до готовности, нарезать соломкой. Вареный картофель очистить, нарезать ломтиками и соединить с грибами, консервированной кукурузой, измельченным репчатым луком и сваренным вкрутую и мелко нарубленным яйцом. Переложить салат в салатницу, посолить, полить салатной заправкой и посыпать вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Сладкий плов (рис с черносливом)

– 300 г риса
– 450 г чернослива (без косточек)
– 120 г сливочного масла
– 75 г сахара
– 10 г тертой лимонной цедры

Способ приготовления

Промытый рис подсушить на сковороде. Чернослив перебрать, залить 1,5 л горячей воды, отварить до полуготовности и откинуть на дуршлаг. В кипящую воду положить рис, чернослив, сахар, лимонную цедру и варить на медленном огне до готовности. Перед подачей к столу полить плов растопленным маслом. Отдельно можно подать кисель, сваренный из варенья и вина.

Кисель из варенья и красного вина

– 400 мл сухого красного вина
– 80 г сахара
– 50 г крахмала
– 120 г варенья

Способ приготовления

Красное вино разбавить 500 мл воды и довести до кипения. Затем добавить в смесь варенье, сахар и разведенный небольшим количеством холодной воды крахмал. Довести кисель до кипения, снять с огня и охладить.

Русская кухня

Хлебный суп с сухофруктами

– 600 г крупных сухарей из ржаного хлеба
– 100 г изюма или чернослива
– 50 г свежих яблок
– 200 г сахара
– 2 г корицы
– 3 г лимонной кислоты
– 20 г сметаны

Способ приготовления

Сухари просушить, залить 750 мл кипящей воды, накрыть крышкой и оставить на несколько минут. Когда сухари набухнут, протереть их через сито. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину. Сухофрукты замочить на 15–20 минут в теплой воде, промыть, откинуть на дуршлаг. Отдельно отварить в 750 мл воды яблоки и сухофрукты, процедить. Затем добавить в отвар сахар и нагреть до полного его растворения. Хлебную массу и фрукты ввести в охлажденный отвар, при необходимости разбавить кипятком, чтобы суп приобрел консистенцию жидкой сметаны. Готовый суп заправить лимонной кислотой, корицей и сметаной.

Куриный суп с лапшой

– 300 г домашней лапши
– 50 г репчатого лука
– 50 г моркови
– 25 г сливочного масла
– 350 г куриного филе
– 150 г куриных потрохов
– 50 г сушеных грибов или 200 г любого мяса (мякоть)
– 30 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Куриное филе и потроха промыть и отварить в 2–3 л подсоленной воды. Отдельно отварить сушеные грибы или мясо. Мясные продукты достать, нарубить, грибы (или мясо) мелко нарезать. Куриный бульон процедить, довести до кипения, выложить в него репчатый лук и морковь, очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в масле. Поперчить и посолить суп по вкусу. После закипания ввести лапшу и варить суп до готовности. Перед подачей к столу положить в суповые миски нарезанные мясопродукты и грибы, залить их бульоном с лапшой, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Окрошка с мясом, яйцом и овощами

– 350 г вареной говядины (мякоть)
– 700 мл хлебного кваса
– 50 г зеленого лука
– 120 г свежих огурцов
– 60 г сметаны
– 2 яйца
– 10 г сахара
– 5 г готовой горчицы
– 10 г зелени укропа и петрушки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свежие огурцы вымыть и вместе с вареной говядиной нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук вымыть, нашинковать и деревянным пестиком растереть с небольшим количеством соли до появления сока. Зелень петрушки и укропа вымыть, измелчить. Яйца сварить вкрутую, очистить. Белки мелко нарубить, желтки растереть с горчицей, солью и сахаром, затем добавить сметану и зелень укропа и петрушки. Все приготовленные продукты соединить и перемешать, влить квас, перемешать еще раз и подать к столу.

Рассольник с мясом, грибами и овощами

– 200 г говядины (мякоть)
– 120 г соленых груздей
– 100 г копченой колбасы
– 50 г крупы
– 150 г картофеля
– 25 г корня петрушки
– 25 г корня сельдерея
– 25 г моркови
– 50 г репчатого лука
– 25 г топленого масла
– 25 г сметаны
– 30 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, залить 1–1,5 л воды и варить 20 минут. Затем добавить крупу и очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель. Корень петрушки и сельдерея, морковь и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать в топленом масле, затем ввести поджарку в рассольник. Соленые грузди промыть, откинуть на дуршлаг, затем нарезать вместе с копченой колбасой соломкой и добавить в суп, посолить и приправить специями, варить до готовности.

Перед подачей к столу заправить рассольник сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Таким же способом можно приготовить рассольник из рыбы, заменив грузди солеными огурцами.

Солянка с мясными продуктами, капустой и ягодами

– 250 г белокочанной капусты
– 150 г говядины или баранины, козлятины свинины (мякоть)
– 30 г сосисок
– 30 г сарделек
– 30 г ветчины
– 60 г говяжьих почек или говяжьего языка
– 60 г соленых огурцов
– 35 г каперсов
– 10 г маслин
– 10 г оливок
– 60 мл томата-пюре
– 5 г панировочных сухарей
– 4 г тертого сыра
– 15 г сливочного маргарина
– 20 г сливочного масла
– 10 г ломтиков лимона
– 40 г маринованных плодов или ягод
– 15 г зелени петрушки и укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Сосиски, сардельки, ветчину, промытые почки (или язык) и мясо отварить, затем нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить в маргарине. Добавить к мясным продуктам очищенные от кожицы и семян соленые огурцы, нарезанные дольками. После этого ввести оливки, маслины, каперсы и томат-пюре, довести до кипения, снять с огня.

Отдельно в сливочном масле (взять 3/) потушить предварительно вымытую и нашинкованную капусту, посолить и поперчить ее по вкусу. Соединить капусту с мясными продуктами и овощами, посыпать тертым сыром с панировочными сухарями, сбрызнуть оставшимся маслом, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности. Перед подачей к столу украсить солянку тонкими ломтиками лимона и веточками вымытой зелени, оформить маринованными плодами или ягодами.

Таким же способом можно приготовить солянку из рыбы –

осетрины, севрюги или белуги.

Уха по-домашнему

– 250 г филе трески или морского окуня (с кожей и ребрами)
– 170 г картофеля
– 60 г моркови
– 20 г корня петрушки
– 60 г репчатого лука
– 30 г зеленого лука
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть, нашинковать соломкой, залить 1 л воды, посолить и варить до полуготовности. Затем добавить очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и картофель, довести до кипения, положить промытое филе рыбы. Добавить в уху специи и соль по вкусу, варить до готовности. Перед подачей к столу посыпать вымытым и измельченным зеленым луком.

Можно отварить рыбу с корнеплодами и специями отдельно от картофеля и лука, затем полученный бульон перелить в суп, а кусочки рыбы перед подачей к столу разложить по тарелкам и залить ухой.

Щи с квашеной капустой и грибами

– 50 г свежих грибов
– 30 мл растительного масла
– 350 г квашеной капусты
– 60 г моркови
– 15 г корня петрушки
– 60 г репчатого лука
– 15 г зелени укропа и петрушки
– 1–2 лавровых листа
– 1 г толченого чеснока
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить в 1 л подсоленной воды, затем достать из отвара и нашинковать. Квашеную капусту промыть, дать воде стечь, мелко нарубить и тушить без жира до полуготовности, добавив немного грибного бульона. В грибной отвар положить капусту, затем очищенные, вымытые, мелко нарезанные и спассерованные в масле морковь, корень петрушки и лук, варить щи до готовности. За 5 минут до окончания варки приправить щи солью, перцем, чесноком и лавровым листом. Перед подачей к столу разложить по тарелкам отварные грибы, залить холодными щами и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Бифштекс с луком и гарниром

– 500 г говядины (вырезка)
– 20 г топленого сала
– 300 г репчатого лука
– 10 г пшеничной муки
– 20 г топленого масла
– 300 г гарнира (тушеные овощи или жареный картофель)
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, запанировать в муке и обжарить в горячем топленом масле. Говядину промыть, нарезать из нее бифштексы толщиной 20–30 мм, слегка отбить, посыпать солью и перцем, жарить на топленом сале с обеих сторон до образования коричневой корочки. Перед подачей к столу выложить готовый бифштекс на блюдо, украсить его жареным луком. Оформить блюдо гарниром.

Жаркое по-русски

– 500 г говядины (мякоть)
– 1 кг картофеля
– 70 г сливочного масла
– 200 г репчатого лука
– 200 мл мясного бульона
– 150 г сметаны
– 2–3 лавровых листа
– 20 г зелени петрушки и укропа
– 100 мл сухого вина
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками и слегка обжарить в сливочном масле (использовать $^1/_3$). Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обжарить отдельно в масле (использовать $^1/_3$). Говядину промыть, нарезать небольшими кусками, слегка обжарить в оставшемся масле с обеих сторон. Затем переложить мясо в глиняный горшок или чугунок, сверху выложить картофель и лук, посыпать все солью и перцем, добавить лавровый лист и бульон. Поставить жаркое в духовой шкаф и тушить 30 минут. За 10 минут до окончания тушения налить в жаркое сухое вино. Перед подачей к столу залить готовое блюдо сметаной и посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропом.

Говядина, запеченная под луковым соусом

– 500 г говядины (мякоть)
– 350 г картофеля
– 50 мл молока
– 10 г сливочного масла
– 50 г тертого сыра
– 15 г свиного жира
– 100 г лукового соуса
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать порционными кусками, жарить на свином жире, посолить, поперчить, налить молоко и тушить до полуготовности. Картофель очистить, вымыть, крупно нарезать и отварить до полуготовности в подсоленной воде, затем воду слить, картофель обсушить.

Выложить мясо в форму для запекания, смазанную маслом, обложить ломтиками картофеля, залить луковым соусом, посыпать тертым сыром, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности.

Голубцы с мясом по-русски

– 300 г белокочанной капусты
– 200 г мясного фарша
– 100 г риса
– 10 г свиного жира
– 200 мл сметанного соуса
– 20 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг и отделить листья, их черешки слегка отбить. Рис отварить до полуготовности, соединить с мясным фаршем, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Выложить на листья мясной фарш с рисом и свернуть их конвертиком. Положить голубцы на смазанный жиром противень, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать. Через 15–20 минут залить голубцы сметанным соусом и тушить до готовности. Если в фарш добавлен сырой рис, готовить голубцы необходимо не менее 1 часа. Перед подачей к столу посыпать голубцы вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Мясо, тушенное с луком

– 350 г говядины, свинины или баранины (мякоть)

– 20 г топленого сала

– 220 г репчатого лука

– 100 мл коричневого мясного бульона (из обжаренных до коричневого цвета костей)

– 300 г гарнира (отварного или жареного картофеля, рассыпчатой гречневой или рисовой каши, консервированного зеленого горошка

– 1–2 лавровых листа

– 2 г черного молотого перца

– соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусками весом по 30–40 г, обжарить в топленом сале до образования румяной корочки. В сотейник выложить слой очищенного, вымытого и нашинкованного лука, сверху – обжаренное мясо. Покрыть его вторым слоем лука, добавить бульон, лавровый лист, соль и перец, тушить в духовом шкафу до готовности. Перед подачей к столу оформить блюдо гарниром.

Пельмени с мясом по-русски

– 400 г пресного теста
– 600 г мясного фарша
– 100 г муки
– 1 яйцо
– 150 г сметаны
– 40 г сливочного масла
– 80 г тертого сыра
– 20 г зелени укропа и петрушки
– 10 мл столового уксуса
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Раскатать пресное тесто в пласт толщиной 2 мм, край пласта шириной 5–6 см смазать яйцом. Расположить вдоль полосы ряд небольших шариков из фарша на расстоянии 3–4 см один от другого. Свободным краем пласта накрыть фарш и вырезать пельмени с помощью формочки (стакана, рюмки и т. п.). Обрезки теста можно использовать при повторном раскатывании теста. Готовые пельмени положить на деревянные лотки, посыпанные мукой, чтобы они немного обсохли. После этого выложить пельмени в подсоленный кипяток, после того как они всплывут, варить еще 5–7 минут. Готовые пельмени с помощью шумовки переложить в глубокое блюдо, полить растопленным маслом, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, подать к столу горячими. Отдельно подать сметану, тертый сыр и уксус.

Пельмени можно готовить с рыбным фаршем из судака, трески или морского окуня.

Пельмени по-уральски

Для фарша:
– 200 г говядины
– 200 г свинины
– 150 г баранины
– 60 г сливочного масла
– 3 г тертого мускатного ореха
– 60 мл сливок
– 150 г репчатого лука
– перец и соль по вкусу
Для теста:
– 550 г пшеничной муки
– 2 яйца
– соль по вкусу
Для приправы:
– 15 г толченого чеснока
– 60 г сливочного масла
– 70 мл столового уксуса
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину, свинину и баранину промыть, два раза пропустить через мясорубку, соединить с маслом и мускатным орехом. Затем фарш посолить, поперчить, влить сливки, добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, тщательно вымесить.

Из муки (оставить немного для подпыла), 1 яйца, 200 мл воды и соли приготовить крутое тесто, оставить его на 20–30 минут. Затем скатать из теста валик, нарезать его небольшими кусочками, раскатать их в виде кружков. Выложить на середину каждого кружка шарик фарша (не больше 1 чайной ложки), сложить пополам, края кружков плотно защипнуть. Выложить готовые пельмени на противень, посыпанный мукой, смазать оставшимся яйцом и поставить на несколько часов на холод. Перед подачей к столу варить на пару в течение 10–15 минут.

Толченый чеснок смешать с растопленным сливочным маслом, уксусом, солью и перцем. Полученным соусом полить готовые пельмени.

Мясная поджарка с репчатым луком

– 250 г говядины или свинины (мякоть)
– 150 г репчатого лука
– 25 г томата-пюре
– 20 г сливочного масла
– 20 г топленого сала
– 350 г гарнира (отварного картофеля припущенных овощей, рассыпчатой каши, фасоли под соусом или макарон с маслом)
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину или свинину промыть, нарезать кусочками весом по 10–15 г, жарить на топленом сале до готовности. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в сливочном масле и выложить в сковороду с мясом, добавить томат-пюре, посолить, поперчить по вкусу и довести до кипения. Подавать поджарку к столу на блюде, оформив гарниром.

Мясные тефтели в томатном соусе

– 300 г мясного фарша
– 15 г жира
– 25 г пшеничной муки
– 180 мл сметанного или томатного соуса
– 350 г гарнира (рассыпчатой каши или отварного картофеля с овощами)
– 15 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясной фарш посолить, поперчить и разделать на шарики, запанировать их в муке, обжарить в жире. Затем выложить в неглубокую посуду в 1–2 ряда, залить соусом и тушить 7-10 минут.

Подавать к столу на блюде, посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки и оформив гарниром.

Ушное (мясное блюдо с овощами в горшочка х)

– 300 г баранины (грудинка)
– 40 г репчатого лука
– 60 г моркови
– 60 г репы
– 30 г брюквы
– 60 г белокочанной капусты
– 40 г соленых или маринованных огурцов
– 40 г сушеных грибов
– 50 г сливочного масла
– 5 г рубленого чеснока
– 15 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Репу, лук и морковь очистить, вымыть вместе с брюквой и капустой, нарезать дольками, капусту – квадратами. Баранью грудинку промыть, нарезать небольшими кусочками, тушить до полуготовности в небольшом количестве подсоленной воды. Сушеные грибы промыть и отварить отдельно до полуготовности.

Затем переложить мясо в глиняные горшочки, добавить подготовленные овощи, грибы, мелко нарезанные соленые или маринованные огурцы, масло, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть горшочки крышками, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и тушить до готовности. Незадолго до окончания тушения добавить в горшочки рубленый чеснок. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подавать в тех же горшочках, в которых тушилось блюдо.

Можно готовить ушное без грибов и огурцов.

Паштет печеночный

– 300 г говяжьей печени
– 40 г репчатого лука
– 1 яйцо
– 60 г моркови
– 60 г сала (шпика)
– 10 мл молока или бульона
– 25 г сливочного масла
– 5 г измельченной зелени укропа
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук и морковь очистить, вымыть, мелко нашинковать, обжарить с нарезанным шпиком. Печень промыть, нарезать небольшими кусочками и добавить к луку и моркови, приправить специями и солью, жарить до готовности. Затем всю массу дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, тщательно взбить со сливочным маслом, молоком или бульоном, измельченной зеленью укропа, маслом, солью и специями. Яйцо сварить вкрутую, очистить, нарезать кружочками и украсить ими готовый паштет.

Вместо сливочного масла можно использовать перетопленный гусиный жир.

Печень со сметанным соусом, луком и зеленью

– 350 г говяжьей печени (или бараньей, свиной, телячьей)
– 25 г топленого сала
– 200 мл сметанного соуса с луком
– 10 мл соуса «Южный»
– 15 г зелени укропа и петрушки
– 350 г гарнира (отварных овощей картофельного пюре или жареного картофеля макаронных изделий)
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать брусочками и жарить на топленом сале. Затем добавить сметанный соус с луком, соус «Южный», соль, специи и довести до кипения. Подать к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа и оформив гарниром.

Почки с овощами и каперсами

– 250 г говяжьих почек (или телячьих, бараньих, свиных)
– 25 г репчатого лука
– 25 г моркови
– 10 г корня петрушки
– 50 г очищенных соленых огурцов
– 15 г каперсов
– 5 г пшеничной муки
– 25 г томата-пюре
– 1 г толченого чеснока
– 15 г столового маргарина
– 15 г сливочного масла
– 50 мл соуса
– 200 г гарнира (отварного или жареного картофеля, картофельного пюре)
– 1–2 лавровых листа
– 2 г красного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Почки промыть, разрезать вдоль, залить водой и оставить на 2–3 часа. Затем воду слить, залить почки свежей водой, нагреть до кипения, почки достать и промыть, снова залить свежей водой и варить до готовности. Бараньи, свиные и телячьи почки вымачивать необязательно, их вполне можно только промыть. Подготовленные почки нарезать ломтиками и обжарить в маргарине. Добавить томат-пюре, специи, спассерованную в сливочном масле муку, посолить, выложить в сковороду нарезанные дольками огурцы, чеснок, каперсы, очищенные, вымытые, нашинкованные и обжаренные в масле морковь, репчатый лук и корень петрушки. Тушить до готовности. Подать к столу с соусом и гарниром.

Отварной язык с овощами под соусом

– 250 г говяжьего языка (свиного или телячьего)
– 15 г репчатого лука
– 10 г моркови
– 15 г корня петрушки
– 20 мл сметанного соуса с хреном
– 350 г гарнира (картофельного пюре и консервированного зеленого горошка)
– 1–2 лавровых листа
– 5 г черного перца горошком
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленный язык опустить в 1 л горячей воды, добавить очищенные, вымытые и нарезанные корень петрушки, репчатый лук, морковь, а также соль, лавровый лист и перец горошком, варить до готовности. Готовый язык опустить на 5-10 минут в холодную воду, затем быстро, не давая им остыть, снять кожицу. Перед подачей к столу нарезать язык тонкими ломтиками, полить сметанным соусом с хреном, оформить гарниром.

Студень говяжий

– 200 г говяжьих ног и ушей
– 100 г свиных губ и кожи
– 100 г копченой рульки
– 250 г рубца или говяжьей (бараньей) головы
– 20 г моркови
– 15 г корня петрушки
– 25 г репчатого лука
– 5 г толченого чеснока
– 1–2 лавровых листа
– 4 г черного перца горошком
– соль по вкусу

Способ приготовления

Обработанные субпродукты разделать на куски, промыть, залить 1,5 л холодной воды и варить на медленном огне в течение 6–7 часов, время от времени снимая жир. Затем отделить мясо от костей и мелко нарубить, добавить немного бульона, нарезанную рульку, лавровый лист, очищенные, вымытые и крупно нарезанные морковь, корень петрушки и репчатый лук, посолить, довести до кипения и варить 20–25 минут. После этого достать овощи, к мясу добавить растертый чеснок и перец горошком. Немного охладить студень, разлить его в формы и выставить на холод.

Гусь с овощами в горшочк ах

– 350 г мяса гуся или утки
– 30 г репчатого лука
– 250 г картофеля
– 15 г животного жира
– 5 мл растительного масла
– 1–2 лавровых листа
– 10 г зелени петрушки
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленное мясо гуся или утки промыть, нарезать порционными кусками, обжарить их в жире до золотистой корочки и выложить в горшочки. Картофель очистить, вымыть, нарезать дольками. Лук очистить, вымыть, нашинковать и пассеровать в растительном масле. Добавить к мясу картофель и лук, а также лавровый лист, посолить и поперчить. Влить в горшочки такое количество воды, чтобы она покрывала поверхность продуктов, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и тушить до готовности. За 5 минут до окончания тушения добавить вымытую и измельченную зелень петрушки. Подавать к столу в тех же горшочках, в которых готовилось блюдо.

Утка со сливами и огурцами

– 350 г тушки зажаренного гуся или утки
– 60 г маринованных слив
– 60 г соленых огурцов
– 30 г консервированных оливок
– 80 мл клюквенного соуса

Способ приготовления

Приготовленную в духовом шкафу со специями и солью тушку гуся или утки нарубить порционными кусками и выложить на блюдо. Огурцы нарезать кружочками, с оливок слить маринад. Украсить мясо кружочками соленых огурцов, маринованными сливами и консервированными оливками. Отдельно подать клюквенный соус.

Рыба, запеченная с грибами и картофелем

– 200 г рыбы
– 40 мл растительного масла
– 60 г свежих грибов
– 25 г пшеничной муки
– 2 яйца
– 200 г картофеля
– 300 мл сметанного соуса
– 200 г тертого сыра
– 30 г сливочного масла
– 20 г репчатого лука
– 20 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить от кожицы, нарезать кружочками. Подготовленную рыбу промыть, нарезать средними кусками, запанировать в муке, обжарить в масле до полуготовности, затем отделить филе от костей. На дно формы для запекания налить сметанный соус (использовать $^1/_2$), сверху выложить филе рыбы, вокруг уложить кружочки вареного картофеля. Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать дольками. Репчатый лук очистить, вымыть, грибы промыть. Лук и грибы нашинковать и пассеровать в масле, оставшемся после жаренья рыбы. Выложить обжарку на рыбу, добавить дольки яиц, посолить и приправить специями. После этого залить блюдо оставшимся сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать до готовности в умеренно разогретом духовом шкафу.

Подавать к столу в той же посуде, в которой готовилось блюдо, посыпав вымытой и рубленой зеленью петрушки и укропа.

Жареная рыба с тельным

Для рыбы:
– 400 г леща или карася
– 25 г пшеничной муки
– 100 мл растительного масла
– 50 г панировочных сухарей
– перец и соль по вкусу
Для тельного:
– 350 г филе леща или карася
– 100 г белого хлеба
– 120 мл молока
– 25 г пшеничной муки
– 50 г панировочных сухарей
– 100 г сливочного масла
– 500 мл томатного соуса
– 50 г зелени укропа и петрушки
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу
Для начинки:
– 120 г репчатого лука
– 15 мл растительного масла
– 25 г свежих грибов
– 25 г рыбного филе
– соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе с кожей, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Из муки и 25 мл воды замесить жидкое тесто. Куски рыбы обмакнуть в тесто, обвалять в панировочных сухарях и жарить на разогретом растительном масле до готовности.

Приготовить тельное, пропустив филе рыбы через мясорубку и соединив его с размоченным в молоке белым хлебом, солью и перцем. Полученную массу перемешать и еще раз пропустить через мясорубку, потом переложить на мокрое полотенце и разделать на лепешки.

Приготовить начинку. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в растительном масле. Грибы промыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды, затем соединить с луком, добавить мелко нарубленное рыбное филе,

жарить все вместе. Подготовленную начинку выложить на рыбные лепешки и сформовать пирожки в форме полумесяца. Из муки и 25 мл воды сделать жидкое тесто, обмакнуть в него тельное, запанировать в сухарях и обжарить в растопленном сливочном масле до готовности.

Перед подачей к столу выложить на блюдо жареную рыбу, рядом положить тельное, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать томатный соус.

Запеченные рыбные биточки

– 200 г сельди
– 20 г пшеничного хлеба
– 20 мл молока
– 30 г репчатого лука
– 40 г измельченных яблок
– 20 г сливочного масла
– 20 мл растительного масла
– 50 г панировочных сухарей
– 6 мл столового уксуса
– 6 г сахара
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Отделить филе сельди от костей, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и нашинковать, соединить с рыбой, яблоками и размоченным в молоке белым хлебом. Затем добавить размягченное сливочное масло, сахар, уксус, соль и специи, тщательно вымесить.

Сформовать из фарша биточки, выложить их на противень, смазанный растительным маслом, посыпать панировочными сухарями, поставить в духовой шкаф и запекать до готовности.

Запеканка картофельная с мясом или печенью

– 500 г отварного картофеля
– 1 яйцо
– 200 г фарша из говяжьей печени или мяса
– 25 г сливочного маргарина
– 10 г панировочных сухарей
– 20 г сливочного масла
– 100 мл сметанного соуса
– 15 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Отварной картофель очистить, протереть через сито, добавить яйцо, масло, соль и специи, тщательно перемешать. Половину этой массы выложить в смазанную маргарином и посыпанную сухарями (немного оставить) форму для запекания, сверху положить слой фарша из мяса или печени, накрыть фарш ровным слоем оставшейся картофельной массы, посыпать сухарями, поставить в духовой шкаф и запекать до готовности. Перед подачей к столу полить запеканку сметанным соусом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Картофель с грибами, сыром и соусом

– 250 г картофеля
– 220 г свежих белых грибов
– 50 г репчатого лука
– 30 г топленого масла
– 30 г жира
– 200 мл сметанного соуса
– 10 г тертого сыра
– 10 г сливочного масла
– 15 г зелени укропа и петрушки
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде до полуготовности и выложить на смазанную жиром порционную сковороду. Грибы промыть, лук очистить и вымыть. Лук и грибы нашинковать, обжарить в топленом масле, перемешать со сметанным соусом, перцем и солью, залить этой массой картофель. Посыпать блюдо тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности. Перед подачей к столу посыпать запеканку вымытой и нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Капуста, тушенная по-русски

– 500 г белокочанной капусты
– 50 г свиного шпика
– 10 мл столового уксуса
– 40 г томата-пюре
– 20 г моркови
– 40 г репчатого лука
– 10 г корня петрушки
– 20 мл растительного масла
– 1–2 лавровых листа
– 5 г пшеничной муки
– 10 г сахара
– 10 г сливочного масла
– 20 г зелени укропа, петрушки и сельдерея
– 5 г черного перца горошком
– соль по вкусу

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, нарезать соломкой, припустить в сковороде с добавлением небольшого количества воды и мелко нарезанного, предварительно обжаренного шпика. Затем добавить уксус, томат-пюре и соль, довести до полуготовности. Морковь, репчатый лук и корень петрушки очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в растительном масле и добавить к капусте, положить лавровый лист и перец горошком, тушить до готовности. За 5 минут до окончания тушения заправить капусту обжаренной в сливочном масле мукой и посыпать сахаром. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Салат из овощей и зелени

– 100 г зеленого салата
– 110 г редиса
– 80 г свежих огурцов
– 50 г зеленого лука
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 60 г сметаны
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Зеленый салат вымыть, крупно нарезать. Огурцы и редис вымыть и нарезать тонкими ломтиками.

Зеленый лук вымыть и мелко нашинковать. Все соединить, перемешать, посолить и поперчить, заправить сметаной и украсить кружочками сваренного вкрутую яйца.

Салат овощной с мясом и птицей

– 150 г жареного мяса
– 100 г жареного куриного филе
– 60 г репчатого лука
– 100 г маринованных огурцов
– 100 г отварной свеклы
– 100 г сметаны
– 50 мл хлебного кваса
– 100 г квашеной капусты
– 50 г зеленого лука
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Жареное мясо и куриное филе мелко нарезать, добавить очищенный, вымытый и мелкорубленый репчатый лук. Маринованные огурцы и очищенную вареную свеклу нашинковать, соединить с мясом и луком. Выложить салат на блюдо горкой, приправить специями, полить сметаной, разведенной хлебным квасом. Вокруг положить гарнир из вымытого, нашинкованного зеленого лука и квашеной капусты.

Тыквенник (пшенная каша с т ыкв ой)

– 150 г пшенной крупы
– 250 мл смеси молока с водой (1:1)
– 200 г тыквы (мякоть)
– 40 г сахара
– 1 яйцо для каши
– 1 яйцо для смазывания
– 10 г панировочных сухарей
– 20 г сливочного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Пшенную крупу тщательно промыть. Из крупы и смеси молока с водой отварить до полуготовности рассыпчатую пшенную кашу. Мякоть тыквы нарезать кубиками и припустить в небольшом количестве воды до полуготовности, затем размять и соединить с пшенной кашей. В тыквенную кашу вбить желток, растертый с сахаром, затем ввести взбитый белок, посолить. Полученную массу еще раз взбить, выложить на противень, смазанный маслом, смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф. Запекать до готовности.

Крупеник (гречневая каша с творогом)

– 150 г гречневой крупы
– 250 г творога
– 30 г сахара
– 1 яйцо
– 15 г панировочных сухарей
– 15 г сливочного маргарина
– 100 г сметаны
– 30 г сливочного масла
– соль, сахар и специи по вкусу

Способ приготовления

Сварить из гречневой крупы и 120 мл воды рассыпчатую кашу, пока она не остыла, соединить ее с протертым через сито творогом. Добавить в массу соль, сахар, масло и яйцо, тщательно взбить. Полученную массу выложить на смазанный маргарином и посыпанный сухарями противень, полить сметаной и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Няня (колбаски с гречневой начинкой)

– 15 г сухих свиных кишок
– 600 г жидкой гречневой каши
– 1 яйцо
– 30 г свиного сала
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Охлажденную жидкую гречневую кашу, сваренную на молоке, соединить с яйцом, посолить и приправить специями, тщательно перемешать. Полученной массой наполнить подготовленные кишки, плотно их перевязать и жарить на свином сале до образования румяной корочки. Няню обычно подают к щам из квашеной капусты, предварительно нарезав колбаски ломтиками.

Сальник

– 300 г рассыпчатой гречневой каши
– 150 г говяжьей печени
– 100 г репчатого лука
– 70 г моркови
– 30 г топленого сала
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 1 сырое яйцо
– 300 г сальника (пласта нутряного сала)
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать кубиками, жарить на топленом сале (немного оставить), добавив очищенные, вымытые и мелко нарезанные репчатый лук и морковь, охладить. Затем ввести в обжарку рассыпчатую гречневую кашу, рубленое вареное яйцо, сырое яйцо, посолить и поперчить, перемешать. Полученную массу выложить на пласт нутряного сала, свернуть, придавая изделию овально-округлую форму, слегка обжарить на раскаленной сковороде. После этого выложить сальник на противень, смазанный остатками топленого сала, и запекать до готовности в духовом шкафу.

Горох колодкой с овощами

– 250 г гороха
– 30 г моркови
– 30 г репы
– 30 г репчатого лука
– 30 мл растительного масла
– 30 г зеленого лука
– 100 г овощного гарнира
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Горох залить 500–600 мл воды и варить до полуготовности. Затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные кубиками морковь, репу и репчатый лук. Когда овощи и горох разварятся, протереть их через сито, заправить солью и перцем, еще раз протереть. Взять конические формочки, смазать их растительным маслом (использовать $^1/_2$), плотно наполнить приготовленным пюре, затем перевернуть и выложить на блюдо.

Перед подачей к столу посыпать горох вымытым и нашинкованным зеленым луком, оформить овощным гарниром.

Каша манная с ягодами

– 150 г манной крупы
– 300 г клюквы
– 120 г сахара
– 1 г ванилина
– 25 г сливочного масла

Способ приготовления

Клюкву промыть, выжать из нее сок, мезгу залить 500 мл воды и прокипятить, затем процедить. В полученный отвар положить сахар (использовать $^1/_2$), довести до кипения, влить выжатый клюквенный сок, вновь довести до кипения.

Затем ввести при непрерывном помешивании манную крупу и ванилин, варить до готовности. Затем кашу перелить в форму, смазанную сливочным маслом, посыпать оставшимся сахаром и охладить. Перед подачей к столу нарезать порционными кусками.

Пирог с осетриной и репчатым луком

Для теста:
– 400 г пшеничной муки
– 12 г сахара
– 35 г сливочного масла
– 1 яйцо
– 15 г дрожжей
– 150 мл молока или воды
– 1 г пищевой соды
– 2 мл столового уксуса
– 15 мл растительного масла для смазывания противня
– 5 г соли
Для фарша:
– 420 г филе осетра
– 12 г репчатого лука
– 2 яйца
– 25 г сливочного масла
– 5 г соли
– перец по вкусу

Способ приготовления

Филе осетра припустить в небольшом количестве воды, добавив соль и перец. Затем нарезать филе тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить. Приготовить опарное дрожжевое тесто из вышеуказанных ингредиентов, разделить его на две части, присыпать мукой и оставить на расстойку на 15–20 минут. После этого раскатать каждый кусок теста в пласт. Один пласт посыпать мукой, навернуть на скалку и перенести на смазанный маслом противень. Выложить на тесто слой мелко нарезанных яиц, затем слой осетрины, а сверху слой очищенного, вымытого, нашинкованного и спассерованного в сливочном масле лука. Накрыть начинку вторым пластом теста, края защипнуть, сделать в пласте несколько проколов. Поставить пирог в духовой шкаф, разогретый до 210–230 °С, выпекать до готовности.

Перед подачей к столу разрезать пирог на порции. Отдельно можно подать рыбный бульон с измельченной зеленью.

Курник (слоеный пирог)

Для слоеного теста:
– 500 г пшеничной муки
– 300 г сливочного масла
– 40 г меланжа
– 2 г лимонной кислоты
– 4 г соли
– 1 яйцо для смазывания пирога
Для блинчиков:
– 80 г пшеничной муки
– 4 г сахара
– $^1/_2$ яйца
– 200 мл молока
– 5 г топленого масла
– 1 г соли
– 50 мл растительного масла
Для рисового фарша:
– 100 г риса
– 1 вареное рубленое яйцо
– 10 г измельченной зелени петрушки
– 15 г сливочного масла
– соль по вкусу.
Для мясного фарша:
– 1 кг мяса курицы
– 40 г петушиных гребешков
– 5 г муки
– 20 г сливочного масла
– 10 мл куриного бульона
– соль и специи по вкусу
Для грибного фарша:
– 300 г свежих грибов
– 20 мл грибного соуса
– 50 г репчатого лука
– 15 г сливочного масла
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из указанных ингредиентов и 220 мл воды приготовить слоеное тесто, поделить его на две неравные части, каждую раскатать в тонкую лепешку: одна должна быть диаметром

примерно 25 см, другая – 35–40 см. Оставить немного теста для украшения.

Приготовить тесто для блинчиков, смешав все указанные ингредиенты. Выпекать блинчики на горячем растительном масле, стараясь сделать так, чтобы они имели диаметр от 20 до 25 см.

Сделать рисовый фарш. Для этого нужно отварить рассыпчатый рис до полуготовности, смешать его с рубленым вареным яйцом, измельченной зеленью петрушки и сливочным маслом, посолить и перемешать.

Приготовить мясной фарш. Для этого подготовленное мясо курицы отварить в подсоленной воде до полуготовности вместе с промытыми петушиными гребешками, затем снять с курицы кожу, мясо мелко нарубить, гребешки нарезать соломкой. Муку прогреть на сковороде вместе со сливочным маслом, затем добавить бульон, соль и специи, довести соус до кипения. Соединить куриное мясо с соусом и перемешать.

Сделать грибной фарш. Грибы промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, нашинковать и обжарить в сливочном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным луком. Затем обжарку поперчить по вкусу и развести грибным соусом.

На лепешку из слоеного теста диаметром 25 см положить блинчик, на него – слой фарша из риса, затем второй блинчик, на него – слой фарша из мяса курицы, снова накрыть блинчиком, на него положить слой фарша из грибов. Таких слоев можно сделать несколько, укладывая фарш и блинчики горкой в виде конуса. После этого нужно накрыть горку второй лепешкой из слоеного теста диаметром 35–40 см. Края пирога защипнуть елочкой, смазать курник взбитым яйцом, украсить фигурками из теста, проколоть в нескольких местах и поставить в духовой шкаф, разогретый до 200 °С. Выпекать до готовности.

Перед подачей к столу курник нужно нарезать порционными кусками.

Кулебяка

Для теста:
– 400 г пшеничной муки
– 15 г дрожжей
– 300 г столового маргарина
– 1 яйцо
– 5 г лимонной кислоты
– 12 г меланжа оставить для смязывания
– 5 г соли
Для фарша:
– 600 г визиги (или рубленых вареных яиц с пассерованным репчатым луком; жареного мяса с луком; обжаренных грибов; квашеной капусты)

Способ приготовления

Из вышеуказанных ингредиентов и 150 мл воды приготовить дрожжевое тесто. Когда оно подойдет раскатать его в пласт толщиной 1 см, затем разрезать на продольные полосы шириной 18–20 см. Посередине полос из теста по всей длине выложить фарш. Затем края теста соединить и защипнуть, сформовать кулебяки. Выложить их на присыпанный мукой противень и оставить для расстойки на 15–20 минут. После этого смазать изделия меланжем, проколоть в 2–3 местах и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Перед подачей к столу нарезать кулебяки порционными кусками. Подавать изделие можно как в горячем, так и в холодном виде.

Сканцы (пирожки картофельные с фаршем)

Для сочней:
– 500 г картофеля
– $^{1}/_{2}$ яйца
– 10 г пшеничной муки
– 30 г топленого масла
– 60 г сметаны
– 2 г соли
Для фарша:
– 250 г моркови
– 25 г топленого масла
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 5 г сахара
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять до состояния пюре. Затем пюре немного охладить и взбить с яйцом, солью и мукой. Полученную массу разделать на шарики, раскатать их в лепешки толщиной 1 см. Приготовить фарш. Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками, припустить в небольшом количестве воды. После этого морковную массу протереть через сито, соединить с маслом, рубленым яйцом, солью, сахаром и перцем. На середину картофельных лепешек выложить морковный фарш и слепить пирожки. Выложить их на смазанный топленым маслом противень, полить тем же маслом, выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Перед подачей переложить сканцы на блюдо и полить сметаной.

Расстегаи с фаршем

– 360 г пшеничной муки
– 10 г сахара
– 20 г маргарина
– 1 яйцо
– 10 г дрожжей
– 1,5 кг мясного или рыбного фарша
– 60 г меланжа для смазывания расстегаев
– 100 г жира для смазывания противня
– 8 г соли
– специи по вкусу

Способ приготовления

Из муки, сахара, маргарина, яйца, дрожжей, 120 мл воды, соли и специй по вкусу приготовить опарное дрожжевое тесто. Когда оно подойдет, разделать его на шарики, оставить их для расстойки на 5-10 минут, затем раскатать в круглые лепешки. На середину каждой лепешки выложить фарш, края защипнуть веревочкой, оставив немного приоткрытой середину пирожка. Выложить расстегаи на противень, смазанный жиром, отверстием кверху, дать расстояться еще 5-10 минут, потом смазать меланжем и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф. Выпекать до готовности.

Если делать расстегаи с мясным фаршем, то перед подачей к столу блюдо с пирожками можно украсить кружочками сваренных вкрутую яиц. Если же готовятся расстегаи с рыбой, можно украсить блюдо ломтиками соленой семги, кеты или лосося.

Соус из кильки

– 300 г кильки
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 70 мл оливкового масла
– 50 мл столового уксуса
– 5 г сахара
– 1 г красного молотого перца
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Очистить кильку, выпотрошить, промыть, мелко нарубить, растереть с яичными вареными желтками, добавить перец и соль. Затем ввести тонкой струйкой оливковое масло, взбивать до образования густой однородной пасты. Добавить сахар, еще раз перемешать и оставить при комнатной температуре на 15 минут. В конце добавить уксус, тщательно перемешать и переложить в эмалированную посуду, накрыть крышкой и охладить.

Подавать соус в холодном виде в качестве приправы к блюдам из картофеля или рыбы.

Ленивый пирог с яблоками

– 400 г яблок
– 260 г пшеничного хлеба
– 360 мл молока
– 2 яйца
– 80 г сахара
– 50 г сахарной пудры
– 30 г сливочного масла
– 10 г панировочных сухарей
– 1 г ванилина
– 4 г корицы

Способ приготовления

Яйца разбить в миску, добавить молоко, тщательно взбить. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, срезать с них корочки, замочить в яично-молочной смеси. Когда ломтики набухнут, выложить их (использовать $^1/_2$) в ряд на противень, смазанный маслом (15 г) и посыпанный сухарями. Сахар смешать в отдельной миске с корицей и ванилином. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими ломтиками и пересыпать смесью сахара со специями. Ровным слоем выложить на хлеб яблочную начинку, сверху аккуратно выложить оставшиеся ломтики хлеба. Сбрызнуть пирог оставшимся растопленным сливочным маслом и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Выпекать до готовности. Перед подачей к столу посыпать горячий пирог сахарной пудрой, немного охладить и нарезать порционными кусками.

Вместо сахарной пудры можно использовать абрикосовый, малиновый или земляничный сироп.

Ленивые вареники с творогом

– 400 г творога
– 60 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 30 г сахара
– 1 г ванилина
– 100 г сметаны или 25 г топленого сливочного масла
– 4 г соли

Способ приготовления

Творог протереть через сито соединить с яйцом, солью, сахаром, мукой, ванилином и тщательно вымесить. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, нарезать его полосками шириной 2,5 см, их нарезать прямоугольниками, квадратами и треугольниками.

Варить вареники в кипящей воде до готовности, достать с помощью шумовки. Перед подачей к столу выложить вареники на блюдо и полить сметаной или топленым маслом.

Сочни пресные с творогом

Для сочней:
– 100 г пшеничной муки
– 220 мл молока
– 1 яйцо
– 6 г сахара
– 30 г масла
– 50 г сметаны
– соль по вкусу
Для начинки:
– 250 г творога
– 2 яйца
– 40 г сахара
– 1 г ванилина
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

В глубокую миску влить 110 мл молока, добавить соль, сахар и яйцо, перемешать. Затем всыпать муку, снова перемешать, постепенно вливая оставшееся молоко. Полученное тесто процедить, выпечь из него блинчики, обжаривая в масле их только с одной стороны. Приготовить начинку. Протереть творог через сито, смешать с сахаром, яйцами, солью, ванилином и специями по вкусу. Полученную начинку выложить на обжаренную сторону сочней, сложить их вдвое и обжарить. Перед подачей к столу полить сочни сметаной.

Этим же способом можно приготовить сочни с начинкой из вязкой овсяной каши.

Пончики с вареньем

– 250 мл молока
– 20 г дрожжей
– 500 г пшеничной муки
– 100 г сливочного масла
– 3 г корицы
– 5 г кардамона
– 2 г ванилина
– 10 г тертой цедры лимона
– 70 мл рома
– 6 г сахара
– 3 г соли
Для начинки:
– 360 г мармелада или густого варенья
Для фритюра:
– 150 г гусиного или свиного жира
– 150 г сливочного масла
– 40 мл водки
Для посыпки:
– 100 г сахарной пудры
– 2–3 г молотой корицы

Способ приготовления

Развести дрожжи в теплом молоке, затем ввести туда муку, замесить тесто и оставить его в тепле на 2 часа. Когда тесто поднимется, добавить в него сливочное масло, корицу, кардамон, ванилин, цедру лимона, ром, соль и сахар, выбить тесто лопаточкой и снова оставить в тепле на 30–60 минут. После этого поделить тесто на 2 части и раскатать в два круглых пласта, на один из них рядами выложить с помощью чайной ложки мармелад или густое варенье. Затем накрыть вторым пластом теста и вырезать пончики с начинкой с помощью выемки, стакана или рюмки. Выложить пончики на противень, посыпанный мукой, и дать расстояться 10–15 минут.

В широкой и глубокой сковороде растопить гусиный или свиной жир вместе со сливочным маслом, влить водку. Когда фритюр закипит, убавить огонь. Опускать во фритюр пончики и жарить с обеих сторон до готовности. Готовые пончики выкладывать на разделочную доску, выстланную бумажными полотенцами, чтобы удалить излишек жира. Затем пончики

переложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой, смешанной с порошком корицы. Вместо варенья и мармелада для начинки можно использовать творог или свежие измельченные плоды и ягоды с сахаром.

Можно также делать пончики с мясным и рыбным фаршем, а перед подачей к столу поливать их соусом или сметаной.

Русские блины

– 500 г пшеничной муки
– 20 г сахара
– 120 г сливочного масла
– 1 яйцо
– 20 г дрожжей
– 900 мл молока
– 100 мл растительного масла
– 60 г сахарной пудры
– 4 г соли

Способ приготовления

450 мл молока подогреть до 30–35 ˚С, развести в нем дрожжи, добавить 10 г сахара, соль, яичный желток и растопленное сливочное масло (взять 20 г), перемешать, потом всыпать 300 г муки. Замесить тесто и оставить его для брожения в теплом месте на 2 часа. Когда объем теста увеличится вдвое, влить в него оставшееся теплое молоко, добавить оставшиеся муку и сахар, постепенно ввести отдельно взбитый белок. Вымесить тесто и оставить еще на 40–60 минут.

Налить на сковороду тонкий слой растительного масла, нагреть. Когда дым от масла развеется, можно выпекать блины. Разливательной ложкой осторожно зачерпывать тесто и равномерно распределять его по всей поверхности сковороды. Когда одна сторона блина подрумянится, перевернуть его и выпекать с другой стороны. Во время выпечки тесто перемешивать нельзя. Перед тем как выпекать новый блин, нужно смазать сковороду тонким слоем масла. Готовые блины перекладывать в кастрюлю, смазывая каждый сливочным маслом и посыпая сахарной пудрой, сверху выкладывать следующий готовый блин и повторять процедуру, выкладывая готовые блины горкой. Затем накрыть кастрюлю крышкой, укутать полотенцем и оставить на несколько минут. Перед подачей к столу нарезать блины, как пирог, или отдельно сворачивать каждый трубочкой, или складывать в виде треугольника.

Пышки медовые

– 800 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 30 г сахара
– 25 г дрожжей
– 800 мл молока или воды
– 100 мл растительного масла
– 300 г меда
– 1 г ванилина
– 5 г тертой лимонной цедры
– 10 г соли

Способ приготовления

Замесить дрожжевое опарное тесто из всех перечисленных ингредиентов (кроме растительного масла и меда). Когда оно подойдет, смазать разогретую сковороду растительным маслом и выпекать на слабом огне пышки, как обычные оладьи, только очень маленькие. Готовые пышки уложить в глубокую посуду, залить медом, накрыть крышкой и встряхивать, пока весь мед не впитается.

Подавать медовые пышки можно с теплым молоком или чаем.

Кисель многослойный из клюквы и черники

– 150 г клюквы
– 150 г черники
– 250 г сахара
– 100 г крахмала
– ванилин и корица по вкусу

Способ приготовления

Клюкву и чернику промыть, откинуть на сито, протереть по отдельности, отжать мезгу. В двух небольших кастрюлях сварить густой кисель: вскипятить по 750 мл воды, добавить в каждую емкость мезгу, по 125 г сахара, ванилин и корицу. Добавить клюквенный и черничный соки. Крахмал развести в небольшом количестве холодной воды и поровну влить раствор в обе кастрюли. Довести до кипения при непрерывном помешивании, снять с огня. В глубокий эмалированный противень налить слой клюквенного киселя. Когда он застынет, сверху налить слой черничного киселя, охладить. Перед подачей к столу нарезать кисель порционными кусками. Отдельно можно подать молоко.

Русский квас

– 500 г ржаных сухарей
– 100 г сахара
– 10 г дрожжей
– 25 г изюма
– 5 г меда

Способ приготовления

Ржаные сухари залить 1,5 л кипятка и оставить при комнатной температуре. Когда настой остынет, добавить сахар, дрожжи, мед и размешать, поставить в теплое место на 12 часов. После этого квас процедить и разлить по бутылкам, добавить изюм и поставить в холодное место еще на несколько часов.

Брусничная вода

– 400 г брусники
– 100 г яблок
– 50 г сахара
– 1 г молотой гвоздики
– 1 г корицы

Способ приготовления

Бруснику промыть, откинуть на дуршлаг, затем пересыпать в эмалированную емкость или бочонок. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть разрезать пополам и также выложить в емкость. Добавить гвоздику и корицу, залить 500 мл кипятка и оставить в прохладном месте на 2–3 недели. После этого напиток нужно процедить, разлить по бутылкам, закупорить и убрать на холод.

Перед подачей к столу добавить в брусничную воду сахар.

Оставшуюся после процеживания воды бруснику можно подавать к блюдам из дичи.

Таджикская кухня

Угро (суп с фрикадельками и лапшой)

– 1,5–2 л мясного бульона
– 300 г картофеля
– 80 г гороха
– 120 г репчатого лука
– 30 г бараньего жира
– 30 г сушеной алычи
– 100 г домашней лапши в виде ромбиков
– 100 мл катыка (кислого молока)
– 30 г зелени кинзы и укропа
– соль и специи по вкусу
Для фрикаделек:
– 300 г баранины (мякоть)
– 30 г репчатого лука
– 1 яйцо
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

В кипящий бульон добавить предварительно замоченный горох, варить его 50–60 минут. Затем положить очищенный, вымытый и нарезанный крупными кубиками картофель. Довести суп до кипения, добавить вымытую алычу, лапшу, очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в жире лук, приправить солью и специями по вкусу, варить до готовности. Баранину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым луком, добавить соль и специи, вбить в фарш яйцо. Сформовать небольшие шарики, припустить их до готовности в небольшом количестве воды. Перед подачей к столу положить в тарелки готовые фрикадельки, налить суп, заправить его катыком и посыпать вымытой и измельченной зеленью кинзы и укропа.

Можно варить такой же суп, используя вместо фрикаделек мякоть говядины или баранины, нарезанную небольшими кусками.

Нарын (суп)

– 150 г копченой баранины
– 150 г свежей баранины
– 40 г курдючного сала
– 150 г конской колбасы (казы)
– 150 г лапши
– 120 г репчатого лука
– 25 мл растительного масла
– перец
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Промытую копченую и свежую баранину, курдючное сало и конскую колбасу отварить в 2–3 л подсоленной и приправленной специями воды, бульон процедить. Затем нарезать готовые мясные продукты соломкой. Отдельно отварить в подсоленной воде лапшу. Перед подачей к столу выложить в глубокое блюдо мясные продукты, лапшу и очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в масле лук. Залить все горячим бульоном и посыпать молотым перцем.

Каурмо шурбон (мясной суп)

– 400 г баранины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 200 г моркови
– 600 г картофеля
– 60 г бараньего сала
– 150 г свежих помидоров
– 100 г болгарского перца
– 50 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 40–50 г, жарить на бараньем сале в котле до образования румяной корочки. Затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой репчатый лук и морковь. Жарить все вместе 5–7 минут. Ввести в котел вымытые и нарезанные дольками помидоры, влить 3–4 л воды, довести до кипения. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мякоть нарезать соломкой. Добавить в бульон картофель и болгарский перец, варить суп 30 минут. За 10 минут до готовности приправить солью и специями по вкусу. Готовый суп посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Мясо и картофель можно подать отдельно на блюде, а суп – в пиалах.

Мясной суп можно также приготовить с репой, тыквой или капустой.

Шавля (суп с рисом)

– 1–1,5 л бульона или воды
– 150 г риса
– 120 г баранины (мякоть)
– 30 г бараньего сала
– 10 г сливочного масла
– 80 г моркови
– 30 г репчатого лука
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать небольшими кусками, обжарить в сале, залить горячим бульоном или водой, довести до кипения. Затем ввести соль, перец, очищенную, вымытую и нарезанную соломкой морковь, вновь довести до кипения. Добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в масле лук, положить рис и варить, пока не загустеет. До полной готовности довести суп лучше всего в предварительно разогретом духовом шкафу.

Шурбо (суп с горохом)

– 300 г баранины (мякоть)
– 50 г бараньего сала-сырца
– 170 г картофеля
– 60 г репчатого лука
– 40 г гороха
– 80 г моркови
– 60 г свежих помидоров
– 40 г болгарского перца
– 20 г зелени укропа и петрушки
– 2 г красного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 40–50 г, залить 2–3 л холодной воды, добавить измельченное сало, предварительно замоченный горох и варить 5 минут. Затем положить очищенные, вымытые и нашинкованные морковь и репчатый лук, довести до кипения, варить еще 5 минут. Картофель очистить, вымыть, крупно нарезать и добавить в суп, варить 10 минут. Помидоры вымыть и нарезать кружками, болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мякоть нарезать кольцами, положить в шурбо, добавить перец и соль, варить еще 10–15 минут. Перед подачей к столу посыпать шурбо вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Шашлык по-таджикски

– 500 г баранины (мякоть)
– 70 г курдючного сала
– 100 г репчатого лука
– 60 мл лимонного сока
– 50 г зелени укропа и петрушки
– 200 г свежих помидоров
– 1 г кардамона
– 1–2 лавровых листа
– 2 г красного молотого перца
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 30–40 г, положить в эмалированную посуду или стеклянную банку. Добавить нарезанное средними кусочками курдючное сало, кольца очищенного и вымытого репчатого лука, специи, соль, полить лимонным соком (взять $^1/_2$), перемешать. Оставить мясо в маринаде на 2–3 часа, убрав в прохладное место. После этого маринованное мясо нанизать на шпажки вперемежку с кусочками сала и кольцами лука, жарить над раскаленными углями, периодически поливая оставшимся маринадом. Отдельно на шпажке жарить целиком вымытые помидоры. Перед подачей к столу положить на блюдо с шашлыком жареные помидоры и веточки вымытой зелени укропа и петрушки.

Готовый шашлык полить оставшимся лимонным соком и подать к столу вместе с помидорами.

Мясо в собственном соку со специями

– 400 г баранины (мякоть)
– 120 г репчатого лука
– 50 г зелени укропа и петрушки
– 20 г томата-пасты
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать небольшими кусками, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, а также солью и специями. Переложить мясную смесь на сковороду, накрыть крышкой и припустить в собственном соку на слабом огне до готовности. За 15 минут до окончания тушения добавить томат-пасту.

Отдельно к готовому мясному блюду можно подать овощные салаты и вареный картофель.

Кавурдок (жаркое из баранины с овощами)

– 300 г баранины (грудинка, корейка, лопатка)
– 400 г картофеля
– 120 г репчатого лука
– 80 г моркови
– 150 г свежих помидоров
– 30 г жира
– 10 г зелени укропа и петрушки
– 40 г болгарского перца
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарубить кусками весом по 40–50 г, жарить на жире до образования румяной корочки. Затем добавить очищенные и вымытые лук, нарезанный соломкой, и морковь, нарезанную кружочками. Через 3 минуты ввести очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, вымытые и разрезанные пополам помидоры, очищенный от плодоножки и семян, вымытый и нарезанный полукольцами болгарский перец. Все обжарить, затем залить 800–900 мл воды и тушить под крышкой до готовности. За 5 минут до окончания тушения ввести соль и специи. Перед подачей к столу посыпать кавурдок вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Кабобы рохат (колбаски с гранатом и зеленью)

– 400 г баранины (мякоть)
– 30 г топленого масла
– 20 г пшеничной муки
– 80 г репчатого лука
– 50 г зерен граната
– 20 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть и дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком (использовать 1 / 3). Добавить в фарш соль, специи и разделать в виде колбасок овально-удлиненной формы. Запанировать колбаски в муке и слегка обжарить в топленом масле (использовать 2 / 3).

Оставшийся репчатый лук нарезать кольцами, спассеровать отдельно в оставшемся масле до полуготовности, выложить в сковороду обжаренные колбаски, добавить зерна граната и тушить до готовности на медленном огне, накрыв крышкой. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Палови хаваскор (мясной плов с овощами и кишмишем)

– 300 г баранины (мякоть)
– 120 г топленого сала
– 250 г моркови
– 100 г репчатого лука
– 20 г гороха
– 20 г кишмиша
– 10 г барбариса
– 250 г риса
– 3 г тмина
– 30 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, репчатый лук очистить и вымыть, нарезать лук соломкой, мясо – небольшими кусками. Обжарить все вместе в топленом сале, затем добавить очищенную, вымытую и нарезанную соломкой морковь. Жарить еще 7–8 минут, влить 200 мл воды, ввести предварительно замоченный горох и тушить 20 минут. Затем положить кишмиш, тмин, барбарис, соль, специи и промытый рис, при необходимости долить немного воды и варить до готовности. Перед подачей к столу горкой выложить плов на блюдо, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Ош-туглама (рис с бараниной)

– 300 г баранины (мякоть)
– 400 г риса
– 120 г курдючного сала
– 200 г моркови
– 150 г репчатого лука
– 20 г зеленого лука
– 10 г зелени укропа
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить и вымыть. Часть (использовать $^2/_3$) варить в 500 мл воды целиком вместе с промытой бараниной до готовности, бульон процедить, мясо и морковь нашинковать соломкой. Оставшуюся сырую морковь вместе с очищенным и вымытым репчатым луком нарезать соломкой и в котле обжарить в курдючном сале до полуготовности. Затем залить продукты бульоном, положить рис, накрыть котел крышкой и довести блюдо до готовности на слабом огне. Перед подачей к столу горкой выложить на блюдо рис с овощами, сверху положить мясо, плов посыпать вымытыми и рублеными зеленым луком и укропом.

Угро-плов (мучной плов с мясом)

– 400 г пшеничной муки
– 500 мл костного бульона
– 300 г баранины (мякоть)
– 40 г курдючного сала
– 100 г моркови
– 70 г репчатого лука
– 20 г зеленого лука
– 10 г зелени петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 20–25 г, обжарить в курдючном сале вместе с очищенными, вымытыми и нарезанными соломкой репчатым луком и морковью. Затем залить продукты костным бульоном и варить до полуготовности. Из муки и 80 мл воды сделать пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать лапшу, подсушить ее в духовом шкафу до золотисто-желтого цвета. После этого лапшу нужно охладить и измельчить до размера рисовой крупы, промыть холодной водой, добавить к мясу, посолить, приправить специями и варить на медленном огне до готовности. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытыми и измельченными зеленью петрушки и зеленым луком.

Шима (лапша с мясом)

– 300 г пшеничной муки
– 150 г баранины (мякоть)
– 150 г репчатого лука
– 10 г толченого чеснока
– 40 мл хлопкового масла
– 20 мл столового уксуса
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 40 г томата-пюре
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из муки и 60 мл воды сделать пресное тесто средней вязкости, оставить его для расстойки, затем разделать на батоны, смазать их хлопковым маслом (использовать $^1/_2$) и оставить для расстойки еще на 5-10 минут. После этого каждый батон быстрыми движениями вытянуть и закрутить, повторяя эту операцию до тех пор, пока из теста не получатся тонкие нити. Нарезать их лапшой, отварить в подсоленной воде и промыть. Баранину промыть, мелко нарезать, обжарить в оставшемся масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Затем добавить томат-пюре и продолжать жарить. Через 10–15 минут влить 250 мл воды и уксус, варить до готовности. Перед подачей к столу выложить подогретую лапшу в глубокое блюдо, добавить мясо с соусом и посыпать мелко нарезанным вареным яйцом и толченым чесноком.

Лагман с кайлой (лапша с соусом из овощей и мяса)

– 300 г пшеничной муки
– 250 г любого мяса (мякоть)
– 30 г жира
– 70 г репчатого лука
– 100 г помидоров
– 100 г картофеля
– 100 г белокочанной капусты
– 70 г мокрови
– 70 г болгарского перца
– 4 г толченого чеснока
– 15 г зелени укропа и петрушки
– 50 мл кислого молока
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из муки, 120 мл воды и соли приготовить тесто и оставить его на 30–40 минут в прохладном месте. Затем раскатать его в пласт, нарезать тонкую длинную лапшу. Отварить ее в подсоленной воде, вымыть и заправить жиром (использовать $^1/_3$).

Приготовить мясной соус – кайлу. Для этого нужно промыть мясо и нарезать его кубиками. Картофель, морковь, болгарский перец и репчатый лук очистить, вымыть вместе с капустой и помидорами, нарезать кубиками, капусту нашинковать. Обжарить овощи в разогретом жире, добавить чеснок, вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, влить небольшое количество воды, заправить специями, посолить и тушить на медленном огне 30–40 минут. Перед подачей к столу лапшу выложить в глубокое блюдо, залить мясным соусом и добавить кислое молоко.

Шахлет (голубцы из нутряного сала и мяса)

– 300 г любого мяса (мякоть)
– 1 л мясного бульона
– 15 г говяжьего жира
– 30 г репчатого лука
– 60 г риса
– 300 г пласта нутряного бараньего сала
– 150 мл сметанного соуса
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, пропустить через мясорубку, обжарить в говяжьем жире вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Затем добавить в фарш отваренный отдельно до полуготовности рис, посолить, приправить специями, перемешать. Завернуть фарш в пласт нутряного сала, перевязать кулинарной нитью и отварить в мясном бульоне. Перед подачей к столу нить удалить, изделие нарезать толстыми ломтями и полить сметанным соусом.

Тухум-барак (таджикские вареники с начинкой из лука и яиц)

Для теста:
– 300 г пшеничной муки
– 70 мл молока
– соль по вкусу
Для начинки:
– 9 яиц
– 50 г репчатого лука
– 50 г топленого масла
– 60 г сметаны для поливки
– 10 г зелени укропа и петрушки для посыпки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из муки, молока и соли приготовить пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать полосками шириной 8 см и длиной 20 см. Эти полоски сложить в длину вдвое, защипнуть продольные края, формируя мешочки. Приготовить начинку. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нашинковать, обжарить в сильно разогретом топленом масле, затем охладить и соединить с измельченными яйцами, посолить, приправить специями. Массу перемешать и наполнить ею изделия из теста. Защипнуть мешочки с открытой стороны, слегка подсушить и варить в кипящей подсоленной воде. Перед подачей к столу полить вареники сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Таким же образом можно приготовить тухумбарак с начинкой из зелени укропа, кинзы, базилика, щавеля, петрушки и зеленого лука. Эти изделия лепят из теста, раскатанного в круглые лепешки, а затем отваривают на пару и подают к столу под сметанным соусом.

Самбуса бараки (пирожки с мясным фаршем)

– 500 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 35 мл растительного масла для теста
– 20 мл растительного масла для смазывания противня
– соль и специи по вкусу
Для фарша:
– 250 г баранины (мякоть)
– 80 г репчатого лука
– 25 г жира
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из муки, яйца, соли, специй и 120 мл воды приготовить крутое тесто, выдержать его 30–40 минут. Затем раскатать в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать их маслом, свернуть в виде рулета, нарезать небольшими кусочками и снова раскатать. Приготовить фарш. Баранину промыть, пропустить через мясорубку и жарить на жире вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком, посолить и приправить специями по вкусу. Полученный фарш выложить на раскатанное тесто, придать пирожкам форму треугольника, прямоугольника или полумесяца, защипнуть края. Выложить пирожки на противень, смазанный маслом, и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, выпекать до готовности.

Катлама (слоеные лепешки)

– 300 г пшеничной муки
– 20 г жира для прослойки теста
– 120 г жира для жаренья
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из муки, 60 мл воды, соли и специй, выдержать 30–40 минут. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, смазать жиром и свернуть в виде рулета. Разрезать его вдоль на полоски, свернуть их в кружки, защипнуть концы. Полученные колечки слегка придавить и раскатать. Жарить лепешки в горячем жире до готовности. Подавать к чаю.

Пилита (сладкое изделие из теста)

– 300 г пшеничной муки
– 6 г дрожжей
– 1 г ванилина
– 60 г сахарной пудры
– 60 мл растительного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, соли и 60 мл воды замесить кислое тесто. Когда оно поднимется, выложить его на доску, смазанную растительным маслом (10 мл), разделать на одинаковые куски и снова оставить на несколько минут для расстойки. После этого раскатать кусочки в полоски длиной 60–70 см. Каждую полоску сложить пополам и переплести. Полученные изделия жарить в горячем масле до готовности. Переложить изделия на блюдо и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином. Подавать к столу горячими.

Фаршированные баклажаны

– 500 г баклажанов
– 250 г моркови
– 150 г репчатого лука
– 50 г зелени укропа и петрушки
– 50 мл растительного масла
– 5 г толченого чеснока
– 200 г свежих помидоров
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль на две половины и вынуть с помощью ложки сердцевину с семенами. Репчатый лук и морковь очистить, вымыть вместе с помидорами и нашинковать. Обжарить овощи в масле, добавить вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, чеснок, посолить, приправить специями, тщательно перемешать. Полученным фаршем начинить половинки баклажанов, выложить их в сковороду, добавить немного воды и под крышкой тушить до готовности на слабом огне.

Халвайтар (жидкая мучная халва)

– 500 г пшеничной муки
– 500 г сахара
– 100 г бараньего жира
– 100 г толченых поджаренных орехов (миндаля или фисташек)
– 1–2 г ванилина

Способ приготовления

Из 500 мл воды и сахара сварить сироп. В толстой кастрюле разогреть бараний жир и медленно всыпать муку при постоянном помешивании. Обжарить все вместе до образования коричневого цвета, затем влить сахарный сироп, добавить ванилин и орехи, перемешать. Готовую халву разлить по тарелкам или формочкам, остудить.

Ширчой (зеленый чай с молоком)

– 300 мл молока
– 15 г зеленого чая
– 20 г сливочного масла
– соль, сахар и специи по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить 100 мл воды, всыпать чай, добавить кипяченое молоко и довести до кипения. Заправить напиток сливочным маслом, солью, сахаром и специями по вкусу.

Туркменская кухня

Кюфта-шурпа (суп с горохом, овощами и мясными сардельками)

– 300 г костей
– 250 г баранины (мякоть)
– 60 г риса
– 30 г жира
– 60 г гороха
– 70 г моркови
– 1 яйцо
– 150 г картофеля
– 30 г томата-пюре
– 80 г репчатого лука
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Залить промытые кости 1,5–2 л воды и сварить бульон. Горох промыть, залить бульоном и варить до готовности. Баранину промыть, дважды пропустить через мясорубку, смешать с отваренным до полуготовности рисом, заправить по вкусу солью и перцем, добавить яйцо. Из фарша сделать кюфту в форме сарделек. Положить в бульон очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, довести до кипения. Добавить очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в жире репчатый лук и морковь. Затем выложить в суп кюфту и томат-пюре, варить до готовности. За 5 минут до окончания варки посолить и поперчить по вкусу.

Мастава (суп с рисом и овощами)

– 300 г говядины (мякоть)
– 30 г столового маргарина
– 60 г сметаны
– 120 г риса
– 300 г картофеля
– 100 г моркови
– 80 г репчатого лука
– 150 г свежих помидоров
– 2–3 лавровых листа
– 20 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусочками, залить 1,5–2 л холодной воды и варить до готовности. Затем бульон процедить, положить в него очищенный, вымытый и нарезанный крупными кубиками картофель, а также вымытые помидоры, нарезанные четвертинками. После этого добавить в суп очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в маргарине репчатый лук и морковь. Положить рис, соль, перец и лавровый лист. Перед подачей к столу заправить суп сметаной, посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Унаш (мясной суп с фасолью и лапшой)

– 300 г баранины (мякоть)
– 150 г фасоли
– 60 г репчатого лука
– 60 г бараньего сала
– 200 мл кислого молока
– 2 г молотого красного перца
– соль по вкусу
Для лапши:
– 100 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать порционными кусками, залить 1,5–2 л воды, добавить фасоль и сварить. Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить тесто, раскатать его в пласт, нарезать лапшу. Через 1 час добавить в суп лапшу, очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в растопленном сале лук, молотый красный перец и продолжать варить до готовности.

Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком.

Гайнатма (мясной суп с горохом)

– 350 г баранины (корейка или грудинка)
– 120 г гороха
– 250 г картофеля
– 60 г репчатого лука
– 250 г свежих помидоров
– 1–2 лавровых листа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину (корейку или грудинку) промыть, нарезать кусочками по 20–30 г вместе с костями, залить 1,5–2 л холодной воды и довести до кипения. Затем добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук.

Вновь довести до кипения и положить промытый горох. Через 20 минут добавить очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, а также вымытые и нарезанные дольками помидоры. За 5 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Таким же способом можно приготовить суп из субпродуктов и овощей.

Шурпа-маш (мясной суп с овощами, рисом и машем)

– 350 г баранины (мякоть)
– 15 г маргарина
– 60 г маша (бобовая культура)
– 70 г риса
– 50 г моркови
– 50 г репчатого лука
– 50 г томата-пюре
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, залить 1,5–2 л воды и варить до готовности, затем бульон процедить. В бульон положить рис, довести до кипения. Затем добавить маш, морковь и репчатый лук, предварительно очищенные, вымытые и нашинкованные, томат-пюре, спассерованное в маргарине, довести суп до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить в суп специи и соль по вкусу.

Перед подачей к столу положить в тарелки кусочки вареного мяса и залить супом.

Умпач-защи (мучной суп с зеленью)

– 200 г пшеничной муки
– 80 г бараньего топленого сала
– 60 г репчатого лука
– 20 г зелени укропа кинзы и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Пшеничную муку обжарить на сковороде с топленым салом до коричневого цвета, развести 1–2 л воды, добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, соль, перец и довести до кипения. Добавить обжарку и варить до готовности, постоянно помешивая. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью петрушки, укропа и кинзы.

Суитли-унаш (суп-лапша с молоком)

– 350 г пшеничной муки
– 1,2 л молока
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из муки, небольшого количества воды и соли замесить тесто, раскатать его в пласт, нарезать лапшу. Отварить ее в кипящей смеси молока с 600 мл воды, добавив в суп соль и специи по вкусу.

Белке (макаронные изделия с бульоном и сметаной)

– 400 г костей
– 10 г репчатого лука
– 10 г моркови
– 15 г сливочного масла
– 200 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 50 г сметаны или 100 мл кислого молока
– 250 г говурмы (жареного мяса)
– соль по вкусу

Способ приготовления

Кости промыть, залить 2–3 л воды и сварить крепкий бульон, процедить, кости удалить. Репчатый лук и морковь очистить, вымыть, нашинковать и спассеровать в масле, положить в бульон, отварить. Из муки, яйца, небольшого количества воды и соли замесить тесто, раскатать его в пласт и нарезать квадратики размером 4 х4 см. Отварить мучные изделия отдельно в воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Перед подачей к столу разложить готовые мучные изделия по тарелкам, залить горячим бульоном, посолить, добавить сметану или кислое молоко. Отдельно подать горячую говурму.

Окрошка ашхабадская с бараниной, овощами и чалом

– 350 мл чала (или кефира)
– 150 г вареной баранины (мякоть)
– 50 г зеленого лука
– 100 г свежих огурцов
– 30 г сметаны
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 60 г зелени петрушки и укропа
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Вареную баранину нарезать соломкой, очищенное яйцо нарубить, вымытые зеленый лук и зелень петрушки и укропа измельчить, огурцы вымыть, нарезать кубиками. Все соединить, перемешать, посолить и приправить специям по вкусу, заправить сметаной и чалом.

Можно заменить свежие огурцы солеными или редисом. Баранину можно заменить говядиной и нежирной свининой. Можно также приготовить окрошку с вареным картофелем, немного уменьшив при этом количество мяса.

Шашлык степной с фаршем из овощей

– 350 г баранины (мякоть)
– 40 г репчатого лука
– 4 г толченого чеснока
– 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать полосками длиной 10–15 см. Репчатый лук очистить, вымыть вместе с зеленью укропа, петрушки и сельдерея, нарубить, смешать с чесноком, добавить соль и специи, тщательно перемешать.

Полученный фарш завернуть в полоски мяса, обвязать кулинарной нитью. Аккуратно нанизать шашлык на шпажки и жарить над раскаленными углями до готовности.

Говурма (жареная баранина с зеленью и луком)

– 400 г баранины (мякоть)
– 40 г бараньего сала
– 70 г репчатого лука
– 15 г зелени петрушки и укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 25–30 г, посыпать солью и перцем, жарить на бараньем сале (использовать $^3/_4$) до готовности. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в оставшемся сале, добавить к мясу. Подать к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Говурма может выступать и как самостоятельное блюдо, в этом случае ее подают, гарнировав овощами, или добавляют в другие блюда.

Кокмач (отбивное мясо с гарниром)

– 350 г баранины (мякоть)
– 20 г бараньего сала
– 400 г картофеля фри или отварного риса
– 10 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать порционными кусками (как на лангет), отбить, посолить и поперчить. Затем жарить на бараньем сале до готовности. Перед подачей гарнировать мясо картофелем фри или отварным рисом, посыпать вымытой и нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Чекдирме (жареная баранина с овощами)

– 300 г жирной баранины (мякоть)
– 30 г жира
– 250 г картофеля
– 150 г свежих помидоров
– 50 г репчатого лука
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарубить кусками весом по 30–40 г, обжарить в жире. Затем добавить очищенные и вымытые картофель, нарезанный кубиками, репчатый лук, нарезанный соломкой, и крупно нарезанные помидоры. Все посолить, поперчить и обжарить, затем влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеная печень с салом и овощами

– 500 г говяжьей или бараньей печени
– 50 г моркови
– 15 г толченого чеснока
– 15 мл растительного масла
– 30 г курдючного сала
– 220 мл томатного соуса
– 500 г гарнира
– специи и соль по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать очищенной, вымытой и мелко нарезанной морковью, чесноком и нарубленным курдючным салом. Jбжарить в масле, залить томатным соусом, посолить, поперчить и тушить до готовности. Затем нарезать печень кусками и подать вместе с гарниром, полив тем соусом, в котором тушилась печень.

Печень, фаршированная гречневой кашей и луком

– 500 г говяжьей или бараньей печени
– 100 г репчатого лука
– 100 г моркови
– 50 г сливочного масла
– 100 мл сметанного соуса
– 15 г зелени петрушки и укропа
– 150 г вязкой гречневой каши
– 150 мл сметанного соуса
– перец и соль по вкусу
Для льезона:
– 10 г пшеничной муки
– 15 мл молока
– 1 яйцо
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, разрезать вдоль, часть вырезать, чтобы получилось углубление. Приготовить фарш. Вязкую гречневую кашу смешать с очищенными, вымытыми, нашинкованными и спассерованными в масле репчатым луком и морковью. Затем добавить измельченную и припущенную в небольшом количестве воды печень (вырезанную из углубления). Массу посолить, поперчить. Приготовить льезон: разбить в миску яйцо, добавить молоко, специи и соль тщательно взбить и ввести просеянную муку, постоянно помешивая. Льезон еще раз тщательно взбить и добавить в печень с овощами. Полученным фаршем наполнить углубления в больших кусках печени, края сшить кулинарной нитью. Фаршированную печень залить сметанным соусом и тушить до готовности. Подать под этим же соусом, посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Плов с томатом, перцем и луком

– 350 г риса
– 150 г репчатого лука
– 40 г томата-пюре
– 120 г болгарского перца
– 40 г растительного масла
– специи и соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и вымыть, нашинковать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Обжарить овощи в масле, добавив к ним томат-пюре. Промытый рис перемешать с пассерованными овощами, посолить, приправить специями по вкусу, залить 650 мл воды и варить до готовности. Плов можно подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Хейгенек (омлет с мукой и молоком)

– 10 г пшеничной муки
– 6 яиц
– 20 г сливочного масла
– 40 мл молока
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Яйца разбить в миску, тщательно взбить с молоком, солью, специями и мукой. Массу вылить на раскаленную сковороду, смазанную маслом, и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Запекать до готовности.

Это блюдо можно приготовить также из меланжа или яичного порошка.

Фитчи (пирог из пресного теста с мясным фаршем)

Для теста:
– 300 г пшеничной муки
– соль по вкусу
Для фарша:
– 300 г баранины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 30 г сливочного масла
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, 150 мл воды и соли приготовить пресное тесто, разделить его на 2 части, каждую раскатать в круглую лепешку. Баранину промыть, мелко нарубить, соединить с очищенным, вымытым, нашинкованным и спассерованным в масле (использовать $^1/_2$) репчатым луком, посолить и поперчить по вкусу. Ровным слоем выложить на лепешку фарш, накрыть другой лепешкой, края защипнуть. Сделать в нескольких местах проколы, выложить в форму, смазанную оставшимся маслом, выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Этли борек (четырехугольные пельмени с мясным фаршем)

– 300 г баранины (мякоть)
– 200 г пшеничной муки
– 100 г репчатого лука
– $^{1}/_{2}$ яйца
– 500 мл кислого молока или 500 г сметаны
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, вместе с очищенным и вымытым репчатым луком дважды пропустить через мясорубку, приправить солью и перцем, добавить 80 мл воды, перемешать. Из муки, яйца, небольшого количества воды и соли замесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт и разрезать на прямоугольники. Начинить их мясным фаршем, слепить пельмени четырехугольной формы и отварить их в подсоленной воде. Подать к столу, залив пельмени кислым молоком или сметаной.

Из пресного теста можно таким же способом приготовить пирожки с начинкой из мяса, капусты и репчатого лука – этли нан. Их нужно выпекать в духовом шкафу.

Ятоза (изделие из теста с мясной начинкой)

– 300 г пшеничной муки
– 10 г дрожжей
– 70 мл молока
– 1 г пищевой соды
– 250 г баранины (мякоть)
– 150 г репчатого лука
– 150 г белокочанной капусты
– 150 г сметаны или сливочного масла
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

В теплом молоке развести дрожжи и растворить соль, добавить 150 г муки и замесить дрожжевое тесто. Из оставшейся муки сделать пресное тесто: в небольшом количестве воды растворить соль, муку смешать с содой и высыпать в воду, постоянно помешивая. Когда дрожжевое тесто подойдет, соединить его с пресным и разделать на куски весом по 30 г. Раскатать куски в лепешки. Баранину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, затем добавить вымытую и нашинкованную капусту, посолить и приправить специями по вкусу. Выложить фарш на лепешки, края защипнуть, придавая изделиям форму четырехугольника. Сварить ятоза на пару или выпекать в духовом шкафу до готовности. Подать к столу, полив сметаной или растопленным маслом.

Гатлаклы (слоеная лепешка)

– 350 г пшеничной муки
– 60 г сливочного масла
– 70 мл хлопкового масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, 120 мл воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в лепешку диаметром 18 см, смазать сливочным маслом (использовать $^1/_2$), не затрагивая края. Затем лепешку скатать, перекрутить, собрать в ком, сплюснуть в лепешку диаметром с чайное блюдце. Обжарить изделие в хлопковом масле с обеих сторон. Перед подачей к столу полить оставшимся растопленным сливочным маслом.

Гутап (пирожки с зеленью и маслом)

– 350 г пшеничной муки
– 60 г топленого масла
– 200 г зеленого лука
– 1 яйцо для смазывания
– 50 г зелени петрушки и укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, 120 мл воды и соли замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 мм. Вырезать с помощью круглой гофрированной выемки лепешки, смазать их яйцом. Зелень петрушки и укропа, а также зеленый лук вымыть, нарубить, смешать с маслом (использовать 15 г), солью и перцем. Полученный фарш выложить на середину лепешек, слепить пирожки в форме полумесяца. Обжарить их в оставшемся топленом масле. Подать к столу в горячем виде.

Кульче (коржики из кислого теста)

– 400 г пшеничной муки
– 50 г топленого масла
– 60 г сахара
– 130 мл молока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, молока, сахара, соли и топленого масла (использовать $^1/_2$) замесить тесто и разделать его на коржики. Выложить их на противень, смазанный оставшимся маслом, и выпекать до готовности в умеренно разогретом духовом шкафу (по традиции кульче нужно выпекать в тандыре). Подавать к чаю.

Пишме (жареное печенье)

– 350 г пшеничной муки
– 70 мл хлопкового масла
– 15 г дрожжей
– 100 мл молока
– соль и сахар по вкусу

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, молока, соли и сахара замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм, нарезать полосками шириной 4–5 см, нарезать их квадратиками, прямоугольниками или треугольниками. Жарить печенье в кипящем хлопковом масле до готовности. Перед подачей к столу можно посыпать печенье сахарной пудрой. Подавать к чаю.

Пирожки с начинкой из хурмы

– 400 г пшеничной муки
– 100 мл молока или воды
– 30 г сахара
– 25 г маргарина
– 10 г дрожжей
– 200 г хурмы
– 80 г жира для жаренья
– соль по вкусу

Способ приготовления

Хурму вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, разрезать на четыре части, удалить косточки, мякоть пропустить через мясорубку, добавить сахар, перемешать. Из муки, маргарина, дрожжей, молока или воды с добавлением соли сделать дрожжевое тесто. Когда оно подойдет, разделать его на лепешки, на середину каждой выложить начинку из хурмы, слепить пирожки. Растопить в сковороде жир и жарить на нем пирожки.

Чапады (пышки из дрожжевого теста)

– 350 г пшеничной муки
– 100 мл хлопкового масла
– 6 г дрожжей
– 100 мл молока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, молока и соли замесить крутое дрожжевое тесто. Раскатать его в лепешки диаметром с десертную тарелку, жарить их с обеих сторон в кипящем хлопковом масле до образования румяной корочки.

Суитли аш (молочная рисовая каша)

– 200 г риса
– 350 мл молока
– 25 г сахара
– 60 г сливочного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Вскипятить 500 мл воды, добавить в нее соль и сахар, затем промытый рис и сварить кашу. Через 20 минут влить горячее молоко и продолжать варить при слабом кипении в течение 30–40 минут. Перед подачей к столу заправить кашу сливочным маслом.

Узбекская кухня

Суюк-ош (мясной суп с лапшой и овощами)

– 2–3 л бульона
– 300 г говядины (мякоть)
– 40 г маргарина
– 120 г репчатого лука
– 50 г моркови
– 100 г лапши
– 100 г картофеля
– 50 мл кислого молока
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарубить небольшими кусками и обжарить в маргарине. Добавить очищенные, вымытые и нашинкованные репчатый лук и морковь, обжарить все вместе. Затем переложить в кастрюлю, залить бульоном, довести до кипения. Выложить в суп лапшу, очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, соль и специи, варить до готовности. Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком.

Кифта-шурпа (суп с крупами, овощами и мясными сардельками)

– 2–3 л бульона
– 350 г баранины (мякоть)
– 2 яйца
– 100 г рассыпчатого вареного риса
– 400 г картофеля
– 125 г моркови
– 35 г сливочного масла
– 100 г вареного гороха
– 120 г репчатого лука
– 200 г свежих помидоров
– 10 г зелени петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, дважды пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, яйцами, вареным рисом и разделать на кифта – небольшие сардельки. Сварить их в бульоне с очищенным, вымытым и нарезанным кубиками картофелем. За 10 минут до окончания варки положить в суп вареный горох, очищенные, вымытые, мелко нарезанные и спассерованные в масле морковь, репчатый лук и помидоры, посолить и поперчить. Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Кийма – шурпа (суп с фрикадельками)

– 300 г говядины (мякоть)
– 50 г столового маргарина
– 3 л бульона
– 150 г риса
– 400 г картофеля
– 60 г моркови
– 100 г репчатого лука
– 1 яйцо
– 100 мл кислого молока
– 30 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими дольками, положить в кипящий бульон, варить до полуготовности. Затем ввести очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в маргарине репчатый лук и морковь. Говядину промыть, дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо и заправить солью и перцем. Сформовать из фарша фрикадельки (кийма). Выложить их в суп, варить до готовности, посолив и поперчив суп по вкусу. Отдельно отварить в подсоленной воде рис. Перед подачей к столу положить рис в шурпу, заправить суп кислым молоком и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Мастава (суп мясной с овощами и рисом)

– 3 л бульона
– 300 г баранины (мякоть)
– 50 г жира
– 200 г риса
– 300 г картофеля
– 100 г моркови
– 100 г репы
– 80 г репчатого лука
– 150 г свежих помидоров
– 200 мл кислого молока
– 40 г зелени укропа, петрушки и сельдерея
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусками весом по 20–25 г. Обжарить их в сильно нагретом жире, затем добавить очищенный, вымытый и нашинкованный соломкой репчатый лук, перец и соль. Репу и морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, добавить в мясо и продолжать пассеровать. Добавить помидоры, вымытые и нарезанные дольками, пассеровать еще 10–15 минут, затем переложить в кастрюлю с кипящим бульоном. Добавить в суп рис, очищенный, вымытый и нарезанный крупными кубиками картофель, варить до готовности. Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Машхурда (мясной суп с рисом, овощами и машем)

– 2–3 л бульона
– 300 г говядины (мякоть)
– 20 г жира
– 40 г риса
– 40 г маша
– 40 г репчатого лука
– 200 г картофеля
– 60 мл кислого молока
– 30 г зелени укропа петрушки и сельдерея
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать мелкими кусочками, обжарить в жире. Добавить очищенный, вымытый и нарезанный соломкой лук. Переложить обжарку в кастрюлю, залить бульоном и довести до кипения. После этого добавить маш, вновь довести до кипения и снять с огня.

Когда маш набухнет, положить в суп рис, поставить кастрюлю на сильный огонь, добавить очищенный, вымытый и нарезанный дольками картофель, посолить и поперчить, довести блюдо до готовности. Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Шашлык по-узбекски

– 600 г баранины (мякоть)
– 50 г бараньего сала
– 80 г зелени петрушки и укропа
– 200 г репчатого лука
– 30 г пшеничной муки
Для маринада:
– 5 г аниса
– 4 г красного молотого перца
– 50 мл столового уксуса
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать мелкими кусочками, выложить в емкость для маринования. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, добавить к мясу. Уксус вскипятить вместе с перцем, солью и анисом, охладить, залить полученным маринадом мясо с луком, перемешать и оставить на 3–4 часа. Затем мясо нанизать на шпажки вперемежку с кольцами лука и бараньим салом, нарезанным кусочками. Посыпать шашлык мукой и жарить над раскаленными углями до готовности. Перед подачей к столу переложить шашлык на блюдо и украсить вымытыми веточками зелени.

Кебаб по-узбекски

– 500 г баранины (корейка)
– 800 г баранины (мякоть)
– 50 г бараньего сала
– 200 г репчатого лука
– 50 мл лимонного сока
– 5 г аниса
– 120 мл мясного бульона
– 3 г томата-пюре
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранью корейку промыть, разрезать на 4 куска, слегка отбить, смазать со всех сторон томатом-пюре, посыпать солью и перцем, жарить с двух сторон вместе с кусочками сала до полной готовности на сильном огне, поливая время от времени бульоном (использовать $^1/_2$).

Баранину промыть, разрезать пополам. Из одной части приготовить люля, из другой – шашлык. Для приготовления люля баранину, а также очищенный и вымытый репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, тщательно перемешать и взбить деревянной лопаточкой. Сделать из этого фарша 4 котлеты в форме огурца, нанизать их на шампур и жарить над раскаленными углями.

Оставшееся мясо нарезать порционными кусками, посыпать солью, перцем и анисом, сбрызнуть лимонным соком, нанизать на шпажки и обжаривать над раскаленными углями до готовности. Периодически шашлык нужно поливать оставшимся бульоном.

Перед подачей к столу положить в каждую порционную тарелку одну рубленую баранью котлету-люля, одну баранью отбивную и несколько кусочков шашлыка.

Жаркоп (жаркое из баранины с зеленью)

– 400 г баранины (мякоть)
– 70 г животного жира
– 500 г картофеля
– 150 г репчатого лука
– 200 г моркови
– 70 г томата-пюре
– 15 г зелени укропа, петрушки и сельдерея
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать мелкими кусочками, обжарить в раскаленном жире в глубокой сковороде. Добавить к мясу очищенные, вымытые и нашинкованные морковь и репчатый лук, затем добавить томат-пюре, специи и соль. Влить в сковороду 300 мл воды, довести до кипения, положить очищенный, вымытый и нарезанный крупными кубиками картофель, довести блюдо до готовности. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Тухум-дульма (котлеты, фаршированные вареным яйцом, с гарниром)

– 400 г говядины (мякоть)
– 80 г пшеничного хлеба
– 50 г репчатого лука
– 5 яиц
– 30 г панировочных сухарей
– 80 г животного жира
– 600 г картофеля
– 150 г свежих помидоров
– 200 мл красного соуса
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с пшеничным хлебом и очищенным и вымытым репчатым луком. Фарш посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Сформовать 4 котлеты. Сварить 4 яйца вкрутую, охладить, очистить и положить по одному яйцу в середину каждой котлеты. Оставшееся яйцо разбить в миску и тщательно взбить. Смочить изделия во взбитом яйце, запанировать в сухарях и обжарить в кипящем жире (использовать половину). Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в оставшемся жире, посолить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Перед подачей к столу выложить котлеты на тарелки, полить красным соусом, гарнировать картофелем и помидорами.

Хасып (колбаски из мяса, сала и риса)

– 400 г свежих бараньих кишок
– 200 г баранины (мякоть)
– 80 г селезенки
– 40 г курдючного сала
– 120 г риса
– 150 г репчатого лука
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Бараньи кишки пересыпать солью, несколько раз промыть водой, вывернуть, поскоблить и еще раз промыть. Рис отварить в небольшом количестве воды до полуготовности. Баранину промыть, вместе с курдючным салом, подготовленной селезенкой, а также очищенным и вымытым репчатым луком пропустить через мясорубку. Добавить в массу рис, соль и перец, разбавить небольшим количеством воды, тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить кишки и перевязать открытые концы кулинарной нитью. Варить колбаски в кипящей воде примерно в течение 30 минут.

Подавать хасып к столу можно как в горячем, так и в холодном виде.

Плов по-узбекски

– 500 г баранины (мякоть)
– 550 г риса
– 150 г моркови
– 250 г репчатого лука
– 130 мл хлопкового масла
– перец тмин, анис и соль по вкусу

Способ приготовления

Рис замочить на 2–3 часа в подсоленной воде. Баранину промыть, нарезать кусочками весом по 10–15 г, жарить в чугунном котле на хлопковом масле до образования корочки. Затем добавить очищенные, вымытые и нашинкованные соломкой лук и морковь. Обжарить все вместе, затем переложить в другую посуду. Замоченный рис положить в котел, залить 500 мл воды, добавить перец, тмин, анис, соль и варить на слабом огне. Когда рис впитает всю воду, разровнять поверхность плова ложкой, сделать с помощью лучинки несколько углублений и влить в них по 25–50 мл кипяченой воды. Плотно накрыть котел крышкой и довести рис до готовности (20–25 минут).

Перед подачей к столу горкой выложить рис на блюдо, вокруг разложить кусочки мяса, посыпать плов луком и морковью и полить маслом, на котором все жарилось.

По желанию можно во время приготовления добавить в плов томаты или изюм.

Лагман (домашняя лапша под мясным соусом)

Для лапши:
– 750 г пшеничной муки
– 250 мл молока или воды
– 5 г соли
Для соуса:
– 350 г говядины (мякоть)
– 75 г топленого масла
– 100 г репчатого лука
– 400 г моркови
– 50 г редьки
– 200 г болгарского перца
– 100 г томата-пюре
– 350 г картофеля
– 10 г толченого чеснока
– 1–1,2 л бульона
– 20 г зелени петрушки и сельдерея
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, молока или воды и соли замесить крутое тесто и придать ему форму колбаски. Смазать поверхность теста маслом, оставить на 10 минут. Затем раскатать тесто в очень тонкий пласт, сложить в 16 раз и нарезать длинными полосками. Опустить лапшу в подсоленную кипящую воду, отварить, промыть холодной водой.

Приготовить соус. Говядину промыть, нарезать мелкими кусочками. Репчатый лук, редьку и морковь очистить и вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Овощи мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить к ним мясо, томат-пюре и чеснок. Залить все бульоном, посолить, поперчить по вкусу и довести до кипения. После этого опустить в соус очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, тушить до готовности на слабом огне. Лапшу положить на тарелки, разделив на порции, залить соусом и посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Узбекские манты

– 400 г баранины (мякоть)
– 40 г бараньего сала
– 450 г очищенного репчатого лука
– 300 г пшеничной муки
– 100 мл бульона
– 20 г зелени петрушки
– 100 г простокваши или сметаны
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить, смешать с мясом, приправить солью и специями. Из муки, 15 мл воды и соли замесить крутое тесто, разделать его на шарики, каждый шарик раскатать в тонкую лепешку, делая края тоньше, чем середину. В центр каждой лепешки выложить фарш, сверху положить кусочек бараньего сала, защипнуть края, придавая изделию круглую форму. Варить манты на пару в течение 45 минут. Лучше это сделать в каскане – специальном паровом котле, плотно накрыв его крышкой. Перед подачей к столу залить манты горячим мясным бульоном, посыпать вымытой и мелко нарубленной зеленью петрушки. Отдельно подать простоквашу или сметану.

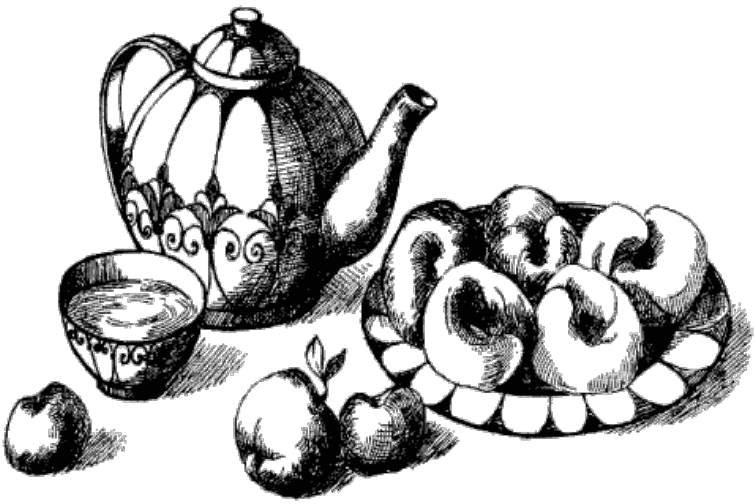
Барак-чучвара (узбекские пельмени)

Для фарша:
– 350 г говядины (мякоть)
– 120 г репчатого лука
– 80 мл кислого молока
– 20 г зелени укропа, петрушки и сельдерея для посыпки
– 3 г черного молотого перца
– соль по вкусу
Для теста:
– 350 г пшеничной муки
– 1 г красного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Добавить в фарш немного воды, соль и перец. Из муки, перца, соли и 100 мл воды замесить пресное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1–2 мм, разрезать на небольшие квадраты. Выложить на середину каждого квадрата фарш, края загнуть и защипнуть. Варить пельмени в кипящей воде до готовности. Перед подачей к столу заправить кислым молоком, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Украинская кухня



Борщ гетманский с фасолью и баклажанами

– 300 г говядины (грудинка)
– 150 г репчатого лука
– 120 г моркови
– 500 г свеклы
– 400 г белокочанной капусты
– 400 г картофеля
– 250 г фасоли
– 250 г баклажанов
– 50 г сметаны
– 50 г жира
– 1 лавровый лист
– 50 г корней петрушки
– 30 г зелени укропа, петрушки и сельдерея
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говяжью грудинку промыть, залить 5 л холодной воды, добавить очищенный и вымытый репчатый лук (использовать $^1/_2$), лавровый лист, довести до кипения. Предварительно замоченную фасоль промыть и отварить отдельно. Затем мясо вынуть, нарезать порционными кусками, бульон процедить. Вновь довести его до кипения, положить в него подготовленные куски мяса, очищенную, вымытую, нарезанную соломкой свеклу и варить до полуготовности. После этого добавить в борщ очищенный, вымытый и нарезанный дольками картофель, а также вымытую и нашинкованную капусту. За 15 минут до готовности ввести фасоль.

Репчатый лук, корни петрушки и морковь очистить, вымыть, нашинковать, спассеровать в жире (использовать $^1/_2$), положить в суп. Баклажаны вымыть, срезать концы, мелко нарезать и тушить, добавив оставшийся жир, затем протереть через сито и добавить в суп. За 5 минут до окончания варки борщ посолить и поперчить.

Перед подачей к столу заправить блюдо сметаной и посыпать вымытой рубленой зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Борщ с зе ленью

– 250 г свинины (мякоть)
– 500 г костей
– 300 г свеклы
– 600 г картофеля
– 120 г моркови
– 50 г корней петрушки
– 100 г репчатого лука
– 50 г зеленого лука
– 400 г щавеля
– 400 г шпината
– 15 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 100 г сметаны
– 15 г сахара
– 25 мл столового уксуса
– 50 г жира
– 5 г душистого перца горошком
– 1–2 лавровых листа
– 30 г зелени укропа и петрушки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Кости промыть, залить 3 л воды, сварить крепкий бульон, процедить, кости удалить. В кипящий бульон положить промытую свинину, отварить до готовности, затем вынуть и нарезать порционными кусками. Свеклу очистить, вымыть, нашинковать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, хорошо перемешать и припустить на медленном огне в сковороде до готовности, добавив сахар и немного бульона.

Корни петрушки, морковь и репчатый лук очистить, вымыть, нарезать соломкой, слегка обжарить в жире, добавить муку и продолжать обжаривать. В кипящий бульон положить очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, варить 10–15 минут. Затем добавить тушеную свеклу, спассерованные лук и корни петрушки. Шпинат и щавель вымыть, мелко нарезать, ввести в борщ. После этого положить душистый перец, лавровый лист, соль и варить до готовности. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, разрезать пополам. Перед подачей к столу положить в тарелки по половинке яйца, налить борщ, заправить

его сметаной и посыпать вымытыми и мелко нарубленными зеленым луком и зеленью укропа и петрушки.

Борщ с мясом птицы и галушками

– 300 г мяса гуся или курицы
– 400 г свеклы
– 500 г белокочанной капусты
– 500 г картофеля
– 30 г жира
– 80 г моркови
– 60 г корней петрушки
– 120 г репчатого лука
– 30 г сала (шпика)
– 60 г томата-пюре
– 120 г сметаны
– 30 мл столового уксуса
– 30 г зелени петрушки и укропа
– 15 г сахара
– 3 г черного молотого перца
– 1 г красного молотого перца
– 1–2 лавровых листа
– соль по вкусу
Для галушек:
– 180 г гречневой муки
– 1 яйцо
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленное мясо гуся или курицы промыть, нарезать порционными кусками, залить 2 л воды и варить до готовности, затем мясо достать, а бульон процедить. Свеклу, корни петрушки, морковь и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Свеклу припустить в небольшом количестве бульона до полуготовности, добавив уксус и сахар. Морковь, корень петрушки и лук обжарить в жире, добавив томат-пюре. В процеженный кипящий бульон положить очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, а также вымытую и нашинкованную капусту, варить 10–15 минут. Затем добавить свеклу, морковь с луком, мелко нарезанное сало (шпик), специи и соль, варить до готовности. После этого борщ снять с огня и дать настояться, не накрывая крышкой, в течение 15–20 минут.

Приготовить галушки. В 300 мл кипящей воды при непрерывном помешивании всыпать муку (использовать $^1/_3$), еще

раз тщательно размешать и снять с огня. Когда масса остынет, вбить в нее яйцо и оставшуюся муку. Тщательно вымесить тесто и приготовить из него галушки. Для этого столовой ложкой нужно отделять небольшие порции теста и выкладывать в кипящую подсоленную воду. Варить галушки до тех пор, пока они не всплывут на поверхность.

Перед подачей к столу положить в тарелки по нескольку галушек, порционные куски мяса гуся или курицы, налить борщ, заправить его сметаной и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Борщ с рыбой

– 400 г карасей
– 200 г свеклы
– 300 г белокочанной капусты
– 80 г репчатого лука
– 60 г моркови
– 10 г маслин
– 30 г сушеных грибов
– 100 г пшеничной муки для панировки
– 30 г муки для заправки
– 10 мл столового уксуса
– 60 мл растительного масла
– 50 г сметаны
– 15 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, крупно нарезать, залить 3 л воды и довести до кипения. Добавить промытые и мелко нарезанные грибы, а также специи и маслины. Затем выложить в суп очищенную, вымытую и нашинкованную свеклу, вымытую и измельченную капусту и продолжать варить. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, обжарить в растительном масле (использовать 20 мл). Добавить в сковороду с луком муку, пассеровать 1–2 минуты, влить уксус, немного бульона, довести до кипения, снять с огня и ввести готовую заправку в борщ.

Подготовленные тушки карасей промыть, обсушить, запанировать в муке и обжарить в оставшемся растительном масле до образования румяной корочки. Из готовой рыбы аккуратно вынуть кости, филе положить в борщ за 3–5 минут до конца варки, добавить соль.

Перед подачей к столу заправить борщ сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Холодный борщ

– 200 г печеной свеклы
– 20 г сахара
– 10 мл столового уксуса
– 100 г сухофруктов (яблоки сливы, вишни)
– 200 г картофеля
– 1 сваренное вкрутую яйцо
– 100 г свежих огурцов
– 20 г зеленого лука
– 50 г сметаны
– 10 г зелени укропа
– соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Печеную свеклу очистить, нашинковать, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и оставить на 2–3 часа. Сухофрукты отварить до готовности в 600 мл воды, отвар процедить. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, сварить отдельно в 700 мл воды до готовности, отвар процедить. Овощной и фруктовый отвары охладить и соединить. Ввести в жидкость вареные фрукты, картофель и свеклу. Свежие огурцы вымыть и мелко нарезать. Вареное яйцо очистить и нарубить. Положить подготовленные продукты в борщ, добавить сметану, приправить солью и перцем, охладить. Перед подачей к столу посыпать борщ вымытыми и мелко нарубленными зеленым луком и укропом.

Щерба (уха)

– 200 г ершей
– 200 г окуней
– 50 г репчатого лука
– 10 г зелени укропа и петрушки
– 15 г сливочного масла
– 1 лавровый лист
– 2 г черного перца горошком
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную рыбу разделать на филе. Кости и головы залить 2 л холодной воды, добавить очищенный и вымытый репчатый лук, перец горошком, лавровый лист, соль и варить 2–3 часа. Когда половина жидкости испарится, щербу процедить через сито, вновь довести до кипения. Выложить в бульон рыбное филе и варить до готовности. Перед подачей к столу посыпать промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, заправить сливочным маслом.

Юшка с галушками

– 1,5–2 л бульона
– 250 г картофеля
– 60 г репчатого лука
– 30 г сала (шпика)
– соль и специи по вкусу
Для галушек:
– 200 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, яйца, 15 мл воды и соли замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2 см, нарезать на квадратики размером 1,5 х 1,5 см.

В кипящий бульон положить очищенный, промытый и нарезанный кубиками картофель, довести до кипения. Через 3–5 минут ввести галушки и варить все вместе 15–20 минут. За 5 минут до окончания варки приправить суп солью и специями, добавить предварительно вымытый, очищенный и спассерованный в мелко нарезанном сале (шпике) репчатый лук.

Юшка охотничья (суп с потрохами)

– 250 г куриных потрохов
– 60 г пшенной крупы
– 200 г картофеля
– 30 г сала (шпика)
– 30 г репчатого лука
– 40 г моркови
– 15 г корня петрушки
– 1–2 лавровых листа
– 10 г зелени петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Куриные потроха промыть залить 2–3 л воды и варить до готовности, бульон процедить, потроха измельчить. Пшенную крупу тщательно промыть, картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками. Вновь довести бульон до кипения, добавить в него пшенную крупу и картофель. Затем положить в суп спассерованные в мелко нарезанном шпике предварительно вымытые и очищенные корень петрушки, морковь и репчатый лук. Довести юшку до кипения, варить 10–15 минут, после чего добавить лавровый лист, перец и соль. Варить еще 5 минут. Перед подачей к столу положить в тарелки измельченные потроха, залить супом и посыпать вымытой и мелкорубленой зеленью петрушки.

Свиные биточки

– 500 г свинины (корейка или окорок)
– 40 г жира
– 60 г сала (шпика)
– 120 г репчатого лука
– 5 г растертого чеснока
– 100 мл бульона
– 200 г ржаного хлеба
– 15 г зелени укропа и петрушки
– 3 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать широкими порционными ломтями, сделать из них битки. Посыпать их солью, перцем и слегка обжарить в жире (использовать $^3/_4$). На дно сотейника положить нарезанное ломтиками сало (шпик), на него обжаренные битки. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в оставшемся жире, выложить поверх битков. Залить все бульоном, тушить до готовности, затем заправить растертым чесноком. Ржаной хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовом шкафу. Перед подачей к столу переложить битки с луком и салом на гренки и посыпать вымытой рубленой зеленью укропа и петрушки. На гарнир к этому блюду можно подать тушеный картофель и свежие или соленые огурцы.

Шпундра (свиная грудинка, отваренная в свекольном квасе)

– 500 г свинины (грудинка)
– 60 г репчатого лука
– 150 г свеклы
– 20 г пшеничной муки
– 30 г жира
– перец и соль по вкусу
Для кваса:
– 1 кг свеклы

Способ приготовления

Приготовить свекольный квас. Свеклу вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в бочонок. Залить холодной водой (1 л) и выдержать 2 недели при температуре 2–4 °С, затем процедить.

Свиную грудинку промыть, обжарить в жире. Затем добавить к мясу очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, ввести муку. В конце положить очищенную, вымытую и нашинкованную свеклу.

После этого обжаренную грудинку мелко нарезать, выложить вместе с луком и свеклой в кастрюлю, залить свекольным квасом, посолить и поперчить по вкусу, варить до готовности.

Сиченики (биточки из мяса и яиц)

– 300 г говядины (мякоть)
– 2 яйца
– 60 г репчатого лука
– 20 г панировочных сухарей
– 50 г жира
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, измельчить, соединить с 1 яйцом и репчатым луком, очищенным, вымытым, нашинкованным и спассерованным в жире. Массу приправить солью и перцем, хорошо вымесить, сформовать в виде биточков. Смочить биточки в оставшемся взбитом яйце, запанировать в сухарях и жарить на оставшемся жире до готовности.

Смаженина (мясо, фаршированное рыбой и булкой)

– 200 г свинины (мякоть)
– 60 г булки
– 10 мл молока
– 100 г филе соленой сельди
– 1 яйцо
– 30 мл растительного масла
– 20 г сливочного масла
– 15 г жира
– 100 мл сметанного соуса
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать крупными кусками, жарить на сковороде в горячем растительном масле до образования корочки, затем сделать в мясе продольные надрезы. Приготовить фарш. Филе соленой сельди вымочить, затем промыть и измельчить, соединить с предварительно размоченной в молоке булкой, добавить яйцо, сливочное масло, перец и соль. Полученную массу вымесить, затем нафаршировать надрезы в кусках мяса. Выложить смаженину в форму, смазанную жиром, и довести до готовности в духовом шкафу, периодически подливая немного воды. За 10 минут до готовности полить блюдо сметанным соусом.

Жаркое по-крымски

– 300 г баранины (грудинка)
– 100 г яблок
– 40 г репчатого лука
– 10 г томата-пасты
– 40 г топленого сливочного масла
– 600 г картофеля
– 40 г изюма
– 10 г пшеничной муки
– 20 г сметаны
– 10 мл красного портвейна
– перец и соль по вкусу
Для теста:
– 200 г пшеничной муки
– 1 яйцо

Способ приготовления

Сметану смешать с томат-пастой, ввести просеянную через сито муку, полученный соус тщательно взбить. Баранью грудинку промыть, разрубить на куски, обжарить в масле (использовать 10 г), залить сметанно-томатным соусом, посолить и поперчить по вкусу, тушить 8-10 минут. Картофель и лук очистить, вымыть, нарезать кубиками и обжарить в оставшемся масле. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками. Положить в глиняные горшочки дольки яблок, кусочки мяса и обжаренный картофель, залить соусом, в котором тушилось мясо, добавить промытый изюм и влить портвейн. Из муки, яйца и 20 мл воды замесить тесто. Накрыть горшочки крышкой, замазать щели тестом и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф на 8-10 минут. Подавать к столу в тех же горшочках, в которых блюдо готовилось, удалив тесто.

Крученики волынские (говядина, фаршированная капустой)

– 500 г говядины (боковая и наружная часть задней ноги)
– 400 г белокочанной капусты
– 20 г жира
– 150 мл бульона
– 15 г пшеничной муки
– 30 г репчатого лука
– 30 г томата-пюре
– 2 г сахара
– 6 мл столового уксуса
– 60 г сала (шпика)
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать порционными кусками, отбить, посолить и поперчить. Капусту вымыть, нашинковать и припустить вместе с очищенным, промытым и мелко нарезанным репчатым луком в небольшом количестве воды до готовности, посолить. Добавить уксус и томат-пюре, посыпать сахаром. Затем выложить на куски мяса тушеную капусту с луком, завернуть, перевязать кулинарной нитью, запанировать в муке и обжарить в жире. После этого выложить крученики в сотейник, покрыть нарезанным тонкими ломтями салом, залить бульоном и тушить до готовности. Подавать к столу вместе с ломтиками сала, полив соком, образовавшимся при тушении.

Для приготовления этого блюда вместо говядины можно использовать свинину. В фарш можно добавить вместо капусты соленые огурцы и толченые сухари.

Толченики (жареные мясные шарики)

– 300 г телятины или говядины (мякоть)
– 40 г пшеничной муки
– 60 мл растительного масла
– 100 г репчатого лука
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину или говядину промыть и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Затем истолочь в ступке добавить муку, соль, перец и 20 мл растительного масла. Массу тщательно перемешать, сформовать из нее шарики и отварить их в подсоленном кипятке. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и пассеровать в оставшемся масле.

Перед подачей к столу выложить на толченики жареный лук и полить маслом, оставшимся после жаренья. Можно так же делать толченики из рыбного фарша.

Галушки с мясным фаршем

– 300 г телятины (мякоть)
– 50 г сливочного масла
– 1 яйцо
– 60 г тертой булки
– 6 г зелени петрушки и укропа
– 200 мл соуса (сметанного, красного и т. п.)
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину промыть, мелко нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Сливочное масло размять, добавить яйцо, тертую булку, рубленую телятину, соль, перец и зелень петрушки. Полученную массу тщательно вымесить, сформовать из нее галушки и отварить их до готовности в подсоленном кипятке. Подавать к столу в горячем виде, полив соусом.

Голубцы с мясом и каш ей

– 300 г любого мяса (мякоть)
– 500 г белокочанной капусты
– 30 г рассыпчатой рисовой или пшенной каши
– 30 г репчатого лука
– 15 г жира
– 12 г зелени петрушки и укропа
– 20 г сала (шпика)
– 6 г толченого чеснока
– 150 мл сметанно-томатного соуса
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть удалить кочерыжку, отварить в небольшом количестве воды до полуготовности. Затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, разобрать на листья, черешки отбить.

Приготовить фарш. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, спассеровать в жире. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, добавить рассыпчатую пшенную или рисовую кашу, лук, перец, чеснок, измельченное сало (шпик) и тщательно перемешать. Фарш выложить на подготовленные листья капусты и свернуть конвертом, придавая изделию прямоугольную форму. Голубцы выложить на противень, залить сметано-томатным соусом, поставить в духовой шкаф и тушить до готовности. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Куриные котлеты, фаршированные сливочным маслом

– 400 г куриного филе
– 60 г сливочного масла
– 1 яйцо
– 40 г пшеничных сухарей
– 30 г жира для жаренья
– 700 г картофеля
– 50 г топленого масла
– 100 г консервированного зеленого горошка
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Куриное филе промыть и слегка отбить, фаршировать кусочком сливочного масла, придавая изделию форму груши, посолить и поперчить. Затем смочить куриную котлету во взбитом яйце, запанировать в сухарях. Повторить эту операцию дважды, затем жарить котлету в горячем жире до образования румяной корочки. Картофель очистить, вымыть, крупно нарезать и отварить в подсоленной воде до готовности. Перед подачей к столу выложить на тарелки картофель, рядом куриную котлету, полить все топленым маслом, оформить консервированным зеленым горошком.

Можно подавать котлеты на гренках из белого хлеба, а в качестве гарнира вместо картофеля использовать жареные белые грибы.

Можно также делать котлеты из рыбного фарша.

Печень, запеченная с чесноком и салом

– 300 г вареной свиной печени
– 60 г свиного сала
– 10 г толченого чеснока
– 20 г жира
– 20 г панировочных сухарей
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Вареную печень нарезать длинными тонкими кусками и выложить на сковороду смазанную жиром, посолить и поперчить. Затем заправить чесноком, растертым с измельченным свиным салом, посыпать сухарями. Поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, выпекать до готовности.

Свиная колбаса со шпиком

– 300 г свинины (мякоть)
– 25 г тонких кишок
– 6 г толченого чеснока
– 200 г репчатого лука
– 100 г топленого сала
– 3 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть жарить на сале (использовать 30 г). Затем нарезать мясо кубиками средней величины, добавить молотый черный перец, чеснок, соль и 30 г сала. Массу перемешать, начинить ею подготовленные кишки и оставить на 5–6 часов в холодном месте. Подготовленную колбасу обжарить в оставшемся сале вместе с репчатым луком, предварительно вымытым, очищенным и нарезанным полукольцами. Во время жаренья нужно сделать в колбасках несколько проколов.

Заливной рулет из свинины и говядины

– 100 г свинины (мякоть)
– 100 г говядины (мякоть)
– 10 г картофельного крахмала
– 3 яйца
– 15 г масла
– 40 г вареной моркови
– 500 мл мясного бульона
– 1 пакетик желатина
– 5 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину и говядину промыть, пропустить через мясорубку и соединить с картофельным крахмалом, солью, перцем и 30 мл воды. Тщательно вымешанный фарш выложить ровным слоем на смоченную водой полотняную салфетку. 2 яйца взбить, приготовить омлет на масле, посолив его по вкусу. На середину мясного пласта положить омлет, мелко нарезанную вареную морковь (немного оставить для украшения), свернуть в виде рулета и туго завернуть в салфетку. Отварить рулет в мясном бульоне, затем остудить и снять с него салфетку. В охлажденный бульон всыпать желатин, через 30 минут поставить кастрюлю на слабый огонь и нагревать бульон до растворения желатина, не кипятя, затем процедить. 1 яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать кружками. Украсить рулет кружками моркови и яйца, залить мясным желе, посыпать зеленью посыпать зеленью и поставить для застывания на холод.

Завиванец (судак под соусом)

– 300 г судака
– 1 яйцо (для фарша)
– 20 г репчатого лука
– 15 г зелени петрушки
– 15 мл столового уксуса
– 1–2 лавровых листа
– 2 г черного перца горошком
– молотый перец и соль по вкусу
Для соуса:
– 1 яйцо
– 6 мл растительного масла
– 20 мл столового уксуса
– 2 г готовой горчицы
– 2 г сахара
– 20 г сметаны
– 5 г маринованных белых грибов
– 5 г соленых огурцов
– 15 г зелени укропа
– соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, отрезать голову, разрезать тушку вдоль, вынуть позвоночник и ребра. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить, смешать с солью и молотым перцем, добавить вымытую и измельченную зелень петрушки и репчатый лук, предварительно очищенный, вымытый и нашинкованный. Этим фаршем начинить брюшную полость рыбы и перевязать кулинарной нитью. В 1 л кипящей воды добавить уксус, перец горошком, лавровый лист, затем опустить рыбу и сварить до готовности.

Приготовить соус. Для этого яйцо сварить вкрутую, очистить, желток растереть. Затем добавить небольшими порциями растительное масло, уксус, горчицу, сахар и соль. Полученную смесь протереть через сито, добавить нарезанные кружочками соленые огурцы, нашинкованные маринованные грибы, сметану, вымытую и измельченную зелень укропа. Посолить соус по вкусу и тщательно перемешать.

Перед подачей к столу фаршированную рыбу достать из бульона, снять с нее нить, рыбу разрезать на порции, немного

охладить. Соус подать отдельно.

Тарань с медом

– 300 г вареной тарани
– 10 г пшеничной муки
– 8 г жира
– 45 г меда
– 5 г толченых жареных орехов

Способ приготовления

Вареную тарань нарезать порционными кусками, запанировать в муке. Выложить на смазанную жиром сковороду, полить медом, посыпать орехами и довести до готовности в умеренно разогретом духовом шкафу.

Салат из сыра, яиц и зелени с майонезом

– 150 г сычужного сыра
– 4 сваренных вкрутую яйца
– 100 г майонеза
– 10 г зелени укропа, петрушки и сельдерея
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Сычужный сыр натереть на крупной терке, соединить с очищенными и рублеными яйцами, заправить майонезом, посолить и приправить специями по вкусу. Посыпать салат промытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Меживо (тушеные баклажаны с луком и помидорами)

– 300 г баклажанов
– 300 мл растительного масла
– 120 г свежих помидоров
– 20 г репчатого лука
– 6 мл столового уксуса
– 10 г сахара
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружками, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и оставить на 10–15 минут. Затем слить образовавшийся сок, кружки баклажанов слегка отжать, обжарить в масле (использовать 50 мл) до образования золотистой корочки. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в масле (использовать

30 мл) вместе с помидорами. Переложить баклажаны, лук и помидоры в кастрюлю, залить 100 мл воды, посолить, приправить специями по вкусу, тушить до готовности. Подавать к столу в холодном виде в качестве закуски.

Бурячинка (блюдо из черешков свеклы)

– 200 г свекольных черешков
– 15 г кислого теста
– 15 г кукурузной муки
– 25 г сметаны
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свекольные черешки очистить от кожицы, вымыть, мелко нарезать, залить 100 мл воды, заквасить кислым тестом и оставить на 8-10 часов в теплом месте, а затем отварить до готовности. Перед подачей к столу заправить соусом, приготовленным из сметаны и кукурузной муки с добавлением соли и перца.

Таратута (соленая свекла с огурцами, луком и хреном)

– 300 г свеклы
– 100 г соленых огурцов
– 40 г репчатого лука
– 20 г тертого хрена
– 20 мл растительного масла
– 300 мл огуречного рассола

Способ приготовления

Свеклу очистить, вымыть, нарезать кружочками, залить 300 мл воды и отварить до готовности. Затем к свекле добавить нарезанные соленые огурцы, хрен, растительное масло и огуречный рассол. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и также добавить к свекле, все перемешать и выдержать в течение 24 часов в холодном месте. Перед подачей к столу откинуть овощи на дуршлаг, а затем переложить на тарелку. При желании можно заправить соленую свеклу с овощами растительным маслом.

Кнедли со сливами

– 400 г картофеля
– 100 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 120 г свежих слив без косточек
– 10 г сахара
– 20 г сливочного масла
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, сок отжать и использовать для приготовления крахмала, а массу перемешать с пшеничной мукой и яйцом. Затем посолить и замесить крутое тесто, как для вареников. Разделать его на лепешки, в середину каждой положить по сливе с сахаром, затем сформовать шарики. Вскипятить воду, добавить в нее специи. По одному опускать кнедли в кипяток, варить до готовности. Затем вынуть кнедли с помощью шумовки и выложить в глубокое блюдо. Перед подачей к столу полить растопленным сливочным маслом.

Лежни картофельные

– 500 г картофеля
– 300 г квашеной капусты
– 4 яйца
– 300 г репчатого лука
– 100 г свиного сала
– 10 мл растительного масла
– 10 г толченых сухарей
– 10 г пшеничной муки
– 300 г сметаны
– 15 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить и размять в пюре. Когда пюре немного остынет, вбить в него сырые яйца (1 оставить), посолить, приправить специями по вкусу и перемешать. Квашеную капусту слегка отжать, крупные куски измельчить, капусту потушить. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в свином сале, нарезанном мелкими кубиками, затем смешать с тушеной квашеной капустой.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и сухарями, выложить на него половину картофельной массы, разровнять. На пласт картофеля ровным слоем выложить капусту, отжав излишек сока, образовавшегося при тушении. Покрыть капусту второй частью картофельного пюре. Прижать края пластов, смазать верх оставшимся яйцом, поставить в духовой шкаф и запекать до готовности. Подавать лежни к столу следует в горячем виде, разрезав на порции, полив сметаной и посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Вареники с мясом

– 500 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 2 г пищевой соды
– 150 г сливочного масла
– соль по вкусу
Для фарша:
– 800 г говядины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 15 мл растительного масла
– 5 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, яйца, соды, соли и 200 мл воды замесить крутое тесто и раскатать его в пласт толщиной 1,5 мм. С помощью выемки или стакана вырезать кружки диаметром 5–7 см. Приготовить фарш. Говядину промыть, отварить целым куском до полуготовности, затем пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в масле, добавить в мясной фарш. Массу посолить, поперчить и тщательно перемешать. Начинить этим фаршем кружки из теста, защипнуть края. Обрезки теста использовать для повторной раскатки. Вареники выложить в подсоленный кипяток, отварить до готовности.

Перед подачей к столу переложить изделия в глубокое блюдо и полить растопленным сливочным маслом.

Из пресного теста таким же способом можно сделать вареники с вишней. В этом случае их можно подавать со сметаной.

Буцики (изделия из пресного теста)

– 400 г пшеничной муки
– 200 мл молока
– 5 яиц
– 5 г пищевой соды
– 75 г сливочного масла
– 50 г меда или 150 г сметаны

Способ приготовления

Из муки, молока, яиц и соды замесить пресное тесто, как для вареников, раскатать его в пласт толщиной 2–2,5 мм, нарезать небольшими квадратами. Два противоположных уголка каждого квадрата соединить. Отварить буцики в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, затем слегка обжарить изделия в разогретом сливочном масле. Подавать к столу, полив медом или сметаной.

Пампушки (булочки с чесночным соусом)

– 400 г пшеничной муки
– 25 г сахара
– 12 г дрожжей
– 25 мл растительного масла для теста
– 10 г толченого чеснока
– 100 мл растительного масла (для соуса)
– соль по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи, сахар, соль и муку (*1/4* нормы) развести в 100 мл теплой воды и замесить тесто. Дать ему подойти, затем добавить остатки муки и растительное масло, тщательно вымесить и снова оставить для расстойки. Сформовать из теста булочки весом по 25 г, выложить их в форму, дать немного постоять, затем выпекать в духовом шкафу до готовности. Чеснок растереть с солью, развести растительным маслом, добавить немного кипяченой воды. Подать пампушки к столу, полив этим соусом.

Потапцы (гренки с помидорами и сыром)

– 200 г пшеничного хлеба
– 250 г свежих помидоров
– 15 г тертого сыра
– 20 г сливочного масла
– 5 г зелени укропа и петрушки

Способ приготовления

Пшеничный хлеб нарезать небольшими кубиками, обжарить в масле. Помидоры вымыть, нарезать кружками. Выложить на гренки кружочки помидоров, посыпать тертым сыром, а также вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать, пока не подрумянится сыр.

Штрудель с яблоками

– 300 г пшеничной муки
– 1 яичный желток
– 12 г сахара
– 15 мл растительного масла
– 10 г сливочного масла
– 3 г соли
Для фарша:
– 800 г яблок
– 45 г сахара
– 12 г панировочных сухарей
– 2 г корицы
Для смазывания и посыпки:
– 1 яичный белок
– 8 г сахарной пудры

Способ приготовления

Из муки, 150 мл воды, яичного желтка, сахара, соли и 7 мл растительного масла замесить пресное тесто. Выдержать его под салфеткой 30–40 минут, затем раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см. Слегка смазать пласт оставшимся растительным маслом, переложить на посыпанное мукой полотенце и растягивать вручную во все стороны, пока не получится пласт толщиной 1 мм. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками. На подготовленный пласт теста, не доходя до края, выложить слой яблок, посыпать их сахаром, сухарями, корицей и с помощью полотенца свернуть тесто в виде рулета, начиная с края, где лежит фарш. Смазать штрудель яичным белком, проколоть в нескольких местах. Затем переложить рулет на противень, смазанный сливочным маслом, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф и выпекать до готовности. Когда рулет немного остынет, посыпать его сахарной пудрой.

Чир (клецки из кукурузной муки)

– 300 г кукурузной муки
– 25 мл растительного или сливочного масла
– соль и сахар по вкусу

Способ приготовления

Из кукурузной муки, 100 мл воды и соли замесить жидкое тесто. Сделать из него клецки, зачерпывая тесто с помощью чайной ложки и опуская в кипящую воду. Когда клецки всплывут на поверхность, варить их еще 2–3 минуты и достать шумовкой. Переложить чир на блюдо, полить растительным или растопленным сливочным маслом и посыпать сахаром по вкусу.

Кулеш

– 150 г пшенной крупы
– 200 г сала (шпика)
– 700 г картофеля
– 250 г репчатого лука
– 25 г зелени петрушки и укропа
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Пшенную крупу тщательно промыть и отварить в 500 мл кипящей подсоленной воды до готовности. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, добавить к пшенной каше, варить еще 25–30 минут. Затем добавить сало (шпик), мелко нарезанное и обжаренное с очищенным, вымытым и мелкорубленым репчатым луком. Варить все вместе 4–5 минут, посолив и приправив специями по вкусу. Перед подачей посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Повидлянка (сладкое блюдо)

– 300 г повидла
– 100 г манной крупы
– 25 мл мадеры или рома
– 2 яйца
– 25 г сахара
– 50 г толченых орехов
– 30 г сливочного масла

Способ приготовления

Сырые яичные желтки растереть с 15 г сахара и перемешать с растертым повидлом. Добавить в смесь мадеру или ром, манную крупу и взбитые отдельно белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом (использовать 10 г) форму, посыпать оставшимся сахаром и толчеными орехами, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности. Готовую повидлянку полить оставшимся растопленным маслом.

Эстонская кухня

Капсад мульги (суп)

– 250 г малосольной свинины
– 40 г шпика
– 400 г кислой капусты
– 40 г репчатого лука
– 15 г сливочного масла
– 300 г картофеля
– 8 г сахара
– 80 г ячменной крупы
– 1–2 лавровых листа
– соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Малосольную свинину и шпик промыть, мелко нарезать, выложить в кастрюлю, перекладывая слоями предварительно промытой кислой капусты. Каждый слой посыпать сахаром, перцем, солью и ячменной крупой, добавить лавровый лист, залить 2–3 л воды и варить до готовности. Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными кубиками, отварить отдельно в подсоленной воде. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, пассеровать в масле, выложить эту поджарку на готовый картофель, полить оставшимся от жаренья маслом. Перед подачей к столу налить суп в тарелки, отдельно подать картофель с луком.

Щи с квашеной капустой и бобами

– 200 г свинины
– 100 г бобов
– 100 г квашеной капусты
– 70 г ячневой крупы
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в кастрюлю. Добавить промытые бобы, залить 2 л воды, довести до кипения и варить на слабом огне по полуготовности. Добавить квашеную капусту и промытую ячневую крупу, посолить и варить до готовности.

Бульон с фрикадельками

– 1,5–2 л мясного бульона
– 500 г свинины
– 200 г черствого пшеничного хлеба
– 3 яйца
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Хлеб залить небольшим количеством холодной кипяченой воды и оставить на 10 минут. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с размоченным хлебом. Добавить яйца, поперчить, посолить и тщательно перемешать. Из полученного фарша сформовать небольшие фрикадельки, опустить их в кастрюлю с кипящим бульоном и варить на среднем огне 10 минут. Готовые фрикадельки вынуть шумовкой, разложить по тарелкам и залить бульоном, который предварительно процедить.

Суп из салаки с картофелем и специями

– 300 г свежемороженой салаки
– 220 г картофеля
– 40 г репчатого лука
– 15 г сливочного масла
– 1 лавровый лист
– 10 г сметаны
– 2 г черного перца горошком
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную рыбу промыть, нарезать порционными кусками вместе с костями, отварить до готовности. Затем рыбу вынуть, кости удалить, бульон процедить. Выложить в него очищенный, вымытый и нарезанный крупными кубиками картофель, посолить и отварить до полуготовности. Затем добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в масле репчатый лук, а также перец горошком и лавровый лист, довести суп до готовности. Перед подачей к столу положить в каждую тарелку кусок рыбного филе, сметану и налить суп.

Суп из трески на молоке

– 1 л молока
– 1 кг филе трески
– 400 г картофеля
– 60 г сливочного масла
– 40 г репчатого лука
– 30 г муки
– 20 г измельченного укропа
– 20 г корня петрушки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Филе трески промыть, нарезать порционными кусками. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Корень петрушки и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. В кастрюлю налить 1,25 л воды, довести до кипения, опустить в кастрюлю рыбу и варить 10 минут, после чего вынуть ее шумовкой. В бульон положить картофель, лук и корень петрушки, посолить и варить 10–15 минут. Добавить молоко с разведенной в нем мукой, варить при постоянном помешивании 5 минут. Добавить куски рыбы, сливочное масло и укроп, готовить на слабом огне 2 минуты, затем снять с огня и дать настояться под крышкой в течение 5 минут. После этого разлить суп по тарелкам и подать к столу.

Молочный суп с клецками из ячменной муки

– 700 мл молока
– соль и специи по вкусу
Для теста:
– 100 г ячменной муки
– 1 яйцо
– 20 г сливочного масла
– 40 мл молока
– 10 г сахара
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из ячменной муки, яйца, молока, растопленного масла, соли и сахара замесить тесто. Сделать из него клецки с помощью чайной ложки, опуская тесто в кипящее молоко, приправленное солью и специями. Варить суп до готовности.

Молочный суп с клецками из гречневой муки

– 2 л молока
– соль и специи по вкусу
Для теста:
– 200 г гречневой муки
– 100 мл молока
– 70 г сливочного масла
– 2 яйца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из гречневой муки, яиц, молока, растопленного масла и соли замесить тесто. Сделать из него клецки с помощью чайной ложки, опуская тесто в кипящее молоко, приправленное солью и специями. Варить суп до готовности.

Молочный суп с клецками из манной крупы

– 2 л молока
– соль и специи по вкусу
Для теста:
– 170 г манной крупы
– 1 яйцо
– 200 мл молока
– 40 г сливочного масла
– 30 г пшеничной муки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из манной крупы, муки, яйца, молока, растопленного масла и соли замесить тесто. Сделать из него клецки с помощью чайной ложки, опуская тесто в кипящее молоко, приправленное солью и специями. Варить суп до готовности.

Молочный суп с ячневой крупой

– 1,5 л молока
– 100 г ячневой крупы
– 250 г картофеля
– 30 г сливочного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Ячневую крупу промыть, залить 700 мл воды и варить на слабом огне до полуготовности. Добавить картофель и варить до готовности. Влить молоко, посолить, довести суп до кипения и снять с огня. Заправить суп сливочным маслом, перемешать и разлить по тарелкам.

Молочный суп с капустой

– 2 л молока
– 350 г капусты
– 500–600 г картофеля
– 100 г моркови
– 30 г корня петрушки
– 30 г муки
– 30 г сливочного масла
– 15 г измельченного укропа
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель, морковь и корень петрушки очистить, вымыть, нарезать кубиками. Капусту вымыть, нарезать небольшими квадратиками. Положить в кастрюлю капусту и морковь, залить 500 мл воды, варить на слабом огне 5–7 минут.

Затем добавить картофель и петрушку, посолить и варить до тех пор, пока овощи полностью не разварятся. После этого влить молоко с разведенной в нем мукой, довести до кипения, периодически помешивая, и снять с огня. Заправить суп сливочным маслом, разлить по тарелкам, посыпать укропом и подать к столу.

Молочный суп с брюквой и картофелем

– 2 л молока
– 100 г гречневой крупы
– 150 брюквы
– 500 г картофеля
– 75 г сливочного масла
– 20 г измельченного укропа
– 3 г тмина
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель и брюкву очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками. Гречневую крупу промыть, залить 750 мл воды, варить до полуготовности. Добавить брюкву, посолить и варить 10 минут. Добавить картофель и тмин, варить до тех пор, пока овощи не станут мягкими. После этого влить молоко, довести суп до кипения, добавить сливочное масло и укроп, перемешать и снять с огня. Разлить суп по тарелкам и подать к столу.

Молочный суп с грибами

– 1 л мясного бульона
– 2 л молока
– 300 г грибов
– 700 г картофеля
– 50 г репчатого лука
– 70 г сливочного масла
– 20 г измельченного укропа
– соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в сливочном масле. Картофель очистить, вымыть, нарезать ломтиками, опустить в кастрюлю с кипящим бульоном и варить на слабом огне до готовности. Добавить лук и грибы, варить 5–7 минут, после чего влить молоко, посолить и довести до кипения. Разлить суп по тарелкам, посыпать укропом и подать к столу.

Молочно-гороховый суп

– 1 л молока
– 250 г гороха
– 70 г гречневой крупы
– 70 г сливочного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Горох промыть, замочить на 2 часа в холодной воде, затем положить в кастрюлю, залить 2 л холодной воды и варить до полуготовности. Добавить промытую гречневую крупу, варить до готовности. Влить молоко, посолить, довести до кипения и снять с огня. Заправить суп сливочным маслом, перемешать, разлить по тарелкам и подать к столу.

Молочный суп с яйцом

– 2 л молока
– 3 яйца
– 100 г сметаны
– соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца взбить со сметаной. Молоко довести до кипения, влить тонкой струйкой яично-сметанную смесь, посолить. Постоянно помешивая, довести суп на слабом огне до кипения, но не кипятить. Разлить суп по тарелкам и подать к столу.

Суп пивной с молоком, яйцом и сахаром

– 250 мл молока
– 120 мл пива
– 30 г сахара
– 2 яйца
– 20 г пшеничной булки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Яйца, взбитые с сахаром, смешать с пивом и влить смесь тонкой струйкой в горячее кипяченое молоко, посолить и приправить специями по вкусу. Жидкость подогреть и залить ею нарезанную кубиками булку. Подать к столу в холодном виде.

Суп сладкий из черники с клецками

– 120 г черничного варенья
– 8 г крахмала
– лимонная кислота и соль по вкусу
Для клецек:
– 50 г пшеничной муки или манной крупы
– 1 яйцо
– 6 г сливочного масла
– 10 г сахара
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из черничного варенья и крахмала, разведенного в 500 мл воды, сварить густой суп. По вкусу добавить в него соль и лимонную кислоту. Из муки или манной крупы, яйца, масла, сахара и соли замесить жидкое тесто, сделать из него клецки с помощью чайной ложки и отварить их отдельно в кипящей воде. Перед подачей к столу положить готовые клецки в суп.

Суп сладкий со слив кам и

– 2 л молока
– 500 мл простокваши
– 100 мл сливок
– 5 яиц
– 70 г меда
– соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца растереть с медом, добавить простоквашу и перемешать. Молоко довести до кипения, влить, постоянно помешивая, яичную смесь. Посолить, добавить сливки, перемешать и снять с огня. Разлить суп по тарелкам и подать к столу.

Салат из кильки с ветчиной, яйцом и овощами

– 200 г кильки или анчоусов
– 100 г ветчины, нарезанной кубиками
– 2 яйца
– 300 г отварного картофеля
– 200 г отварной моркови
– 200 г маринованных огурцов
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 1 яблоко
– 100 г майонеза
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, 1 яйцо нарезать кружочками, оставшееся мелко нарубить. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками. Маринованные огурцы, очищенные картофель и морковь нарезать мелкими кубиками. Добавить к ним измельченное яйцо и консервированный зеленый горошек, приправить солью и перцем, заправить майонезом, перемешать. Полученную массу выложить горкой в салатницу, сверху красиво разложить очищенные кильки или анчоусы, кубики ветчины, кружки яйца и ломтики яблок.

Сильгу картолисалат (салат из сельди)

– 250 г филе сельди
– 500 г картофеля
– 50 г репчатого лука
– 50 г зеленого лука
– 150 г сметаны
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и нарезать кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Филе сельди нарезать кубиками, смешать с картофелем и репчатым луком, выложить в салатник. Полить салат сметаной, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Рольмопс (маринованная сельдь по-эстонски)

– 2 кг сельди
Для маринада:
– 350 г репчатого лука
– 400 мл столового уксуса
– 60 г сахара
– 3 лавровых листа
– 4 г корицы
– 4 г имбиря
– 3 г душистого перца горошком
– 3 г красного молотого перца
– 5 г черного перца горошком
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную сельдь разделать на филе, свернуть его трубочкой и плотно уложить в емкость для маринования. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать. Затем залить лук уксусом, добавить специи, сахар и соль, довести до кипения и охладить до 30 °С. Готовым маринадом залить сельдь и оставить на 24 часа в прохладном месте. Перед подачей к столу выложить на блюдо рольмопсы и украсить их маринованным луком.

Сильд коорега (закуска из сельди в сметане)

– 1 кг соленой сельди
– 200 г лука
– 50 г укропа
– 200 г сметаны
– 250 мл молока

Способ приготовления

Сельдь разделать на филе, залить молоком, оставить на 8 часов, после чего нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Укроп вымыть, мелко нарезать. Кусочки сельди выложить на блюдо, сверху положить лук, залить сметаной. Посыпать закуску укропом и подать к столу.

Сигульд пекикастмес

– 500 г салаки
– 200 г свиного сала
– 500 мл молока
– 120 г репчатого лука
– 50 г муки
– 50 мл сливок
– 15 г измельченного укропа
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную салаку разделать на филе. Сало промыть, нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сало жарить на сковороде 3 минуты, добавить лук и муку и жарить, помешивая, на маленьком огне еще 3–4 минуты. Влить молоко, посолить и подогревать на маленьком огне до загустения. В полученный соус положить филе салаки, добавить сливки и готовить на слабом огне 7–8 минут. Перед подачей к столу посыпать укропом.

Хаутагул кала (тушеная рыба)

– 400 г сушеных снетков
– 300 г солонины
– 500 г картофеля
– 100 г моркови
– 70 г репчатого лука
– 50 г муки

Способ приготовления

Снетки замочить на 15 минут в холодной воде. Картофель, морковь и лук очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками. Солонину нарезать, положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды и варить до полуготовности. Добавить снетки, морковь и лук, варить 15 минут. Затем добавить картофель и варить на слабом огне до готовности. Бульон слить, добавить муку, довести до кипения и залить полученным соусом солонину с рыбой и овощами. Тушить на слабом огне 3–5 минут, разложить по тарелкам и подать к столу.

Хаутатуд ряймед (тушеная салака)

– 1 кг салаки
– 200 мл молока
– 100 г зеленого лука
– 30 г укропа
– 75 г сливочного масла
– 30 г муки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Лук и укроп вымыть, мелко нарезать. Подготовленную салаку разделать на филе, посолить. Сотейник смазать маслом (15 г), выложить в него слоями рыбу, пересыпая луком и укропом. Молоко смешать с мукой, залить полученной смесью рыбу, сверху положить оставшееся масло. Накрыть сотейник крышкой и поставить в предварительно разогретую духовку на 30–40 минут.

Сильгу ворм

– 500 г филе свежей салаки
– 500 г филе копченой салаки
– 500 г филе сельди
– 500 г картофеля
– 1 л молока
– 200 г зеленого лука
– 50 г укропа
– 100 г сливочного масла
– 2 яйца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Филе рыбы нарезать кусочками. Зеленый лук и укроп вымыть, мелко нарезать. Форму для запекания смазать маслом (15 г), положить в нее слоями картофель и рыбу, посыпая каждый слой луком и укропом. Первый и последний слои должны быть из картофеля. Залить все яйцами, взбитыми с молоком и солью, положить сверху оставшееся масло, нарезанное кусочками. Запекать в предварительно разогретом духовом шкафу до готовности.

Килуворм

– 500 г кильки
– 100 г репчатого лука
– 50 г сливочного масла
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить вымыть, мелко нарезать. Подготовленную кильку и лук выложить в смазанный сливочным маслом сотейник, посолить и поперчить. Накрыть сотейник крышкой и поставить в предварительно разогретый духовкой шкаф на 20 минут.

Киллатухлид

– 600 г постной свинины
– 1 кг картофеля
– 200 г сметаны
– соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Свинину промыть, нарезать крупными кусками, варить в подсоленной воде 30 минут, после чего бульон слить. Залить мясо сметаной, сверху положить картофель, посолить, влить 100–150 мл бульона и тушить до готовности.

Тухлинотт

– 1 кг картофеля
– 300 г мяса
– 100 г репчатого лука
– 70 г муки
– 40 г измельченного укропа
– 3 г майорана
– соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, слегка отбить. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Положить мясо в кастрюлю вместе с картофелем и луком, залить 1 л воды, варить на маленьком огне под крышкой до готовности. Добавить муку, перемешать, варить еще 7 минут. Добавить майоран, укроп и соль, перемешать, разложить по тарелкам и подать к столу.

Картулипорсс

– 500 г постной свинины
– 1,5 кг картофеля
– 2 яйца
– 200 г сметаны
– 175 мл молока
– 50 г ржаной муки
– 50 г сливочного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками толщиной 1 см, обжарить на сковороде в сливочном масле (30 г), посолить. Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде. Воду слить, картофель размять толкушкой, добавить молоко, 50 г сметаны и 1 яйцо, перемешать. Из полученного пюре сформовать колобки, положив в середину каждого кусочек мяса. Обмазать колобки оставшимся взбитым яйцом, обвалять в муке и выложить на противень, смазанный оставшимся маслом. Запекать в предварительно разогретом духовом шкафу 15–20 минут, выложить на блюдо и полить оставшейся сметаной.

Ахьюлиха

– 2 кг говядины
– 100 г репчатого лука
– 100 г моркови
– соль по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, положить целым куском в гусятницу, залить 1 л кипящей воды, накрыть крышкой и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф на 2–3 часа. За 15 минут до готовности мясо посолить.

Макскастмес

– 500 г печени
– 400 мл молока
– 100 г сметаны
– 70 г репчатого лука
– 50 г сливочного масла
– 30 г муки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Подготовленную печень нарезать небольшими кубиками, обвалять в муке и обжарить вместе с луком на сковороде в растопленном сливочном масле. Залить молоком, тушить на слабом огне 5–7 минут. Посолить, добавить сметану и готовить еще 1–2 минуты.

Мульги капсад

– 1 кг квашеной капусты
– 500 г бекона
– 50 г свиного сала
– 100 г перловой крупы
– 130 г репчатого лука
– 10 г сахара
– соль по вкусу

Способ приготовления

Сало промыть, мелко нарезать, вытопить на слабом огне. Добавить предварительно очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, жарить до золотистого цвета. Бекон крупно нарезать, положить в гусятницу, сверху положить квашеную капусту и всыпать промытую перловую крупу. Залить горячей водой так, чтобы она слегка покрывала продукты, поставить в предварительно разогрый духовой шкаф. Готовить до тех пор, пока вся жидкость не выпарится. После этого добавить лук, сахар и соль, перемешать, разложить по тарелкам и подать к столу.

Мульги пудер

– 1 кг картофеля
– 175 г перловой крупы
– 150 г репчатого лука
– 100 г свиного сала
– 100 мл простокваши
– соль по вкусу

Способ приготовления

Сало промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с салом. Картофель очистить, вымыть, крупно нарезать, положить в кастрюлю и залить 1 л воды. Варить до полуготовности, всыпать промытую перловую крупу и варить на слабом огне до готовности, не перемешивая. Добавить лук с салом, посолить, заправить простоквашей и перемешать. Разложить по тарелкам и подать к столу.

Каша из ячменной муки с молоком

– 400 мл молока
– 100 г ячменной муки
– 20 г сливочного масла
– 10 г соли
– специи по вкусу

Способ приготовления

Из ячменной муки, молока, соли и специй сварить кашу. Перед подачей к столу заправить ее растопленным сливочным маслом.

Каша из круп и картофеля с салом

– 400 г картофеля
– 50 г ячневой крупы
– 40 г сала (шпика)
– 20 г репчатого лука
– 20 г сливочного масла
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кусками, положить в кастрюлю. Добавить ячневую крупу, влить 500–600 мл воды и варить до готовности, посолив и приправив специями по вкусу. Горячую кашу истолочь до получения однородной массы, заправить сливочным маслом. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и пассеровать в растопленном сале, предварительно нарезанном мелкими кусочками.

Перед подачей к столу заправить кашу с картофелем луковой обжаркой со шпиком.

Брюквенная каша

– 400 г брюквы
– 100 г репчатого лука
– 300 мл молока
– 30 г сливочного масла
– 30 г муки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Брюкву очистить, вымыть, крупно нарезать, отварить в подсоленной воде до готовности. Отвар слить, брюкву размять толкушкой, добавить лук, молоко и соль, перемешать. Готовить на слабом огне 5–7 минут при постоянном помешивании, разложить по тарелкам и подать к столу.

Капустная каша

– 1 кг капусты
– 400 мл молока
– 100 г свиного сала
– 70 г ячневой крупы
– соль по вкусу

Способ приготовления

Сало промыть, нарезать небольшими кусочками. Капусту вымыть, нарезать, положить в кастрюлю, засыпать промытой ячневой крупой. Влить 100 мл воды, тушить на слабом огне 15 минут.

Добавить молоко и сало, посолить, тушить под крышкой до готовности. Разложить по тарелкам и подать к столу.

Брюквенно-крупяная каша

– 250 г брюквы
– 100 г гречневой крупы
– 50 г перловой крупы
– 500 мл молока
– 50 г сливочного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Брюкву очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками. Гречневую и перловую крупу промыть, положить в кастрюлю, залить 200 мл воды и варить на слабом огне до полуготовности. Добавить брюкву и молоко, посолить, варить на слабом огне до готовности.

Заправить кашу сливочным маслом, перемешать, разложить по тарелкам и подать к столу.

Каша из гороха и картофеля

– 400 г гороха
– 500 г картофеля
– 150 г копченого свиного сала
– 500 мл молока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Горох промыть, замочить на 2 часа в холодной воде. Картофель очистить, вымыть, мелко нарезать. Копченое сало нарезать маленькими кубиками. Горох положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды, варить до полуготовности. Добавить картофель и сало, варить до тех пор, пока вся жидкость не испарится. Размять все толкушкой до получения однородного пюре, добавить молоко и соль, перемешать, разложить по тарелкам и подать к столу.

Каша из гороха и гречневой крупы

– 200 г гороха
– 175 г гречневой крупы
– 400 г картофеля
– 100 г сливочного масла
– 50 г нутряного свиного сала
– 500 мл молока
– 50 г репчатого лука
– соль по вкусу

Способ приготовления

Горох промыть, замочить на 2 часа в холодной воде. Гречневую крупу промыть. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить на нутряном сале. Горох залить 1 л воды, варить до полуготовности. Добавить картофель и гречневую крупу, варить под крышкой на слабом огне до готовности. Перетереть до получения однородного пюре, добавить лук, молоко, растопленное сливочное масло и соль. Перемешать, разложить по тарелкам и подать к столу.

Сыйр (домашний эстонский сыр)

– 600 г творога
– 1 яйцо
– 60 г сливочного масла
– 5 г тмина
– 1,2 л молока
– 4 г соли
– перец по вкусу

Способ приготовления

Творог протереть через сито, ввести в кипящее молоко и варить на слабом огне до тех пор, пока творог не станет тягучим, а молоко не загустеет. Полученную массу откинуть на сито. В кастрюле растопить сливочное масло, положить в него творожную массу и снова нагревать на медленном огне 8-10 минут, непрерывно помешивая. Затем добавить взбитое яйцо, соль, перец и тмин, тщательно перемешать, вылить в глубокую посуду и остудить. Готовый сыйр нарезать порционными кусками и подать к столу в качестве закуски.

Галушки из ячменной муки

– 1 л мясного бульона или воды
– 500 мл молока
– 4 яйца
– 40 г сливочного масла
– 400 г ячменной муки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из молока, соли, муки, яиц и растопленного масла замесить тесто. Сделать из него галушки, набирая тесто с помощью десертной ложки, и отварить их в кипящем мясном бульоне или в подсоленной воде. Галушки можно подавать в качестве самостоятельного блюда, заправив их маслом или сметаной, или же дополнять этими изделиями блюда из мяса, а также рыбы.

Коврижки из ячменной муки

– 500 мл кислого молока
– 40 г топленого или сливочного масла
– 8 г соды или 15 г дрожжей
– 800 г ячменной муки
– 8 г сахара
– 4 г тмина
– 50 мл теплого молока
– 8 г соли

Способ приготовления

Смешать кислое молоко с солью, сахаром, тмином и сливочным маслом. Добавить в смесь соду или дрожжи, всыпать ячменную муку и замесить тесто. Оставить его для расстойки на 2–2,5 часа в тепле. Затем раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него с помощью выемок или ножа различные фигурки. Смазать их молоком, выложить на противень, посыпанный мукой, и выпекать в предварительно разогретом духовом шкафу до готовности.

Пирог ржаной со свининой

Для теста:
– 1 кг ржаной муки
– 150 г хлебной закваски или 50 г дрожжей
– 5 г сахара
– 35 мл молока для смазывания пирога
– 25 г жира для смазывания противня
– 15 г соли
Для начинки:
– 500 г свинины (мякоть)
– 30 г сливочного масла
– 250 г толокна
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто из ржаной муки, 500 мл воды, закваски или дрожжей, соли и сахара. Разделать тесто на 2 лепешки, каждую раскатать в тонкий пласт.

Свинину промыть, нарезать мелкими кусочками, обжарить в масле, затем соединить с толокном, солью, перцем и перемешать.

Выложить один пласт теста на смазанный жиром противень, на него ровным слоем положить подготовленную начинку, накрыть вторым пластом, края пирога защипнуть. Сделать в верхнем пласте теста несколько проколов, смазать пирог молоком, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф и выпекать при умеренной температуре в течение 1 часа.

Кисель из овсяных хлопьев

– 120 г геркулеса
– 10 г сахара
– 10 г сливочного масла
– 400 мл молока
– соль по вкусу

Способ приготовления

Геркулес засыпать в 500 мл теплой воды и поставить в теплое место на 12 часов. Затем процедить и отжать, добавить в жидкость соль и сахар, варить до консистенции густого киселя, непрерывно помешивая. Готовый кисель заправить сливочным маслом и перелить в глубокую миску. Подавать к столу в холодном виде, отдельно подать молоко.

Кухня автономных республик

Башкирская кухня

Бешбармак (суп мясной с клецками)

– 300 г отварной баранины
– 150 г картофеля
– 70 г репчатого лука
– 30 г зелени укропа и петрушки
– 100 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 15 г сливочного масла
– 180 мл мясного бульона
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Отварную баранину нарезать кусками весом по 70 г, посолить и посыпать специями по вкусу. Из муки, яйца и 25 мл воды сделать крутое пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт, немного подсушить, а затем нарезать ромбиками 2 х 3 см. Отварить ромбики в мясном бульоне, вынуть шумовкой и заправить сливочным маслом. Картофель вымыть, отварить в мундире, затем снять кожицу и нарезать кружками. Перед подачей к столу выложить на блюдо ромбики из теста, кружки картофеля, куски мяса, репчатый лук, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами, налить процеженный бульон, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Салма с катык ом (суп мясной с ушками и кислым молоком)

– 400 г баранины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 20 г сливочного масла
– 200 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 400 мл катыка или кислого молока
– 50 г зелени укропа и кинзы
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать порционными кусками, отварить в 2 л воды. Из муки, яйца, масла и 60 мл воды замесить крутое пресное тесто, раскатать его в жгуты толщиной до 1 см, разделать на шарики и придать им форму ушек, вдавив середину. Затем эти изделия (салму) подсушить, отварить в кипящем бульоне, полученном после варки баранины. Когда салма всплывет на поверхность, добавить очищенный, вымытый и нарезанный полукольцами и растертый с солью репчатый лук и специи по вкусу, довести суп до готовности.

Перед подачей к столу посыпать суп вымытой и измельченной зеленью укропа и кинзы, заправить катыком или кислым молоком.

Тукмач с говядиной

– 600 г говядины на косточке
– 300 г картофеля
– 220 г помидоров
– 150 г моркови
– 80 г репчатого лука
– 300 г муки
– 1 яйцо
– 1–2 лавровых листа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, яйца и 50 мл воды замесить крутое пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт и нашинковать соломкой (мельче, чем на лапшу). Полученный тукмач подсушить. Лук очистить, вымыть. Помидоры вымыть. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Картофель очистить, вымыть, нарезать брусочками. Мясо промыть, нарубить порционными кусками, положить в кастрюлю и залить 2 л воды. Варить на слабом огне 1 час, затем положить в бульон, лавровый лист, лук и помидоры, варить до готовности. Вынуть мясо и овощи, бульон процедить, помидоры протереть через сито и снова ввести в бульон. Туда же положить картофель и морковь, довести до кипения и варить на маленьком огне

10-15 минут. После этого посолить, поперчить, всыпать тукмач и варить еще 5 минут. Перед подачей к столу разложить мясо по тарелкам и залить готовым супом.

Тукмач с птицей

– 400 г куриного филе
– 20 г сливочного масла
– 100 г репчатого лука
– 100 г моркови
– 150 г муки
– 1 яйцо
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Куриное филе промыть, нарезать порционными кусками, отварить в 2 л подсоленной воды, вынуть шумовкой. Из муки, яйца и 50 мл воды замесить крутое пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт и нашинковать соломкой (мельче, чем на лапшу). Полученный тукмач подсушить, опустить в кипящий бульон, добавить очищенные, вымытые, нашинкованные соломкой и спассерованные в масле лук и морковь, положить специи по вкусу. Когда тукмач всплывет, суп снять с огня и накрыть крышкой на 5–6 минут.

Перед подачей к столу разложить куриное филе по тарелкам и залить готовым супом.

Тушеная баранина

– 900 г баранины
– 150 г лука
– 100 г сметаны
– 100 г животного жира
– 50 г муки
– 20 г измельченного укропа
– 1–2 лавровых листа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить на сковороде в растопленном жире до полуготовности. Добавить лук, сметану, лавровый лист и укроп, влить 250–300 мл горячей воды и тушить мясо до готовности на

маленьком огне, накрыв сковороду крышкой. Готовую баранину разложить по тарелкам и подать к столу.

Тутырлган-таук (фаршированная курица)

– Тушка курицы
– 2 яйца
– 100 мл молока
– 50 г сливочного масла
– 150 г риса
– 100 г моркови
– 50 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Выпотрошить куриную тушку через анальное отверстие, аккуратно его зашить (крестообразно в два приема). Затем пальцами осторожно отделить кожу от мяса и, вдувая воздух через шейное отверстие, проверить, нет ли разрывов и повреждений на коже. Яйца тщательно взбить с молоком и маслом, полученной массой наполнить тушку через шейное отверстие, затем его зашить. Завернуть тушку в марлю, предварительно натерев смесью соли и специй. Переложить тушку в кастрюлю с горячей, но не кипящей подсоленной водой, довести до кипения на слабом огне, варить 1–2 часа. В процессе варки можно сделать в тушке несколько проколов с помощью поварской иглы.

Отдельно отварить рис, за 10 минут до готовности добавив очищенную, вымытую и нашинкованную соломкой морковь. При подаче к столу с готовой курицы снять марлю, охладить, переложить на большое овальное блюдо, рядом положить гарнир из риса с морковью, украсить курицу вымытыми веточками укропа и петрушки.

Камырда бешкэн балык (рыба, запеченная в тесте)

– 1 кг рыбы
– 80 г репчатого лука
– 500 г муки
– 1–2 лавровых листа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, 200 мл воды и соли замесить тесто. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу очистить, выпотрошить, удалить плавники и жабры, промыть, натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Внутрь положить лук и лавровый лист. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,7 см, положить на него рыбу, завернуть и защипнуть края. Положить на противень и запекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут. Затем тесто аккуратно разрезать и отделить от рыбы. Подать блюдо к столу можно как в горячем, так и в холодном виде.

Запеченный картофель

– 700 г картофеля
– 200 г репчатого лука
– 35 г сливочного масла
– 4–5 яиц
– 100 мл молока
– 20 г измельченной зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить до полуготовности, охладить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и смешать с картофелем. Поперчить, посолить и выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Яйца взбить с молоком и солью, залить полученной смесью картофель с луком, поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, перед подачей к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Шурпалы-белиш (пирожки)

– 150 г пшеничной муки
– 20 г сметаны
– 1 яйцо
– 5 г сахара
– 2 г соды
– 50 мл молока
– 300 г баранины или говядины (мякоть)

– 50 г репчатого лука
– 40 г жира
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Смешать молоко, соль, сахар, сметану и яйцо, взбить, затем ввести пшеничную муку и соду, замесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см, сделать несколько лепешек, их края приподнять и защипнуть. Полученные заготовки обжарить с обеих сторон в жире (использовать $^1/_2$). Баранину или говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, добавить соль и перец по вкусу, тщательно перемешать, жарить на оставшемся жире, при необходимости разбавить небольшим количеством воды или бульона. Полученным фаршем наполнить заготовки из теста, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф на 5-10 минут. Подавать к столу в горячем виде, отдельно можно подать мясной бульон в чашках.

Вак-белиш (пирожки с мясом и картофелем)

– 400 г муки
– 120 мл молока
– 80 г топленого масла
– 1 яйцо
– 600 г баранины или говядины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 550 г картофеля
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из муки, молока, яйца, специй и соли замесить пресное тесто, поставить его на 20–30 минут в теплое место. Баранину или говядину промыть, мелко нарезать и смешать с очищенными, вымытыми и нарезанными мелкими кубиками картофелем и репчатым луком, добавить соль и специи, тщательно перемешать. Тесто разделать на шарики, раскатать их в лепешки, на середину каждой выложить приготовленный фарш. Края лепешки защипнуть, делая складки, в центре оставить небольшое отверстие, прикрыть его маленьким шариком из теста. Выложить

изделия на противень, смазанный маслом (использовать $^1/_4$), выпекать в умеренно разогретой духовке до готовности, периодически наливая в отверстия беляшей оставшееся растопленное масло.

Кыстыбай (лепешки с пшеном)

– 350 мл молока
– 180 г пшеничной муки
– 100 г пшенной крупы
– 40 г топленого масла
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки и молока (использовать $^1/_4$), соли и перца сделать пресное тесто, нарезать его кусочками весом по 50 г и раскатать в плоские лепешки. Обжарить их на сухой сковороде с обеих сторон. Из тщательно промытой пшенной крупы и оставшегося молока сварить вязкую кашу, посолить и поперчить по вкусу. На одну половину горячей лепешки (сочня) выложить кашу, накрыть другой лепешкой, смазать изделие топленым маслом и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф, чтобы каша прогрелась.

Блины пшенные

– 100 г пшенной крупы
– 200 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 20 г дрожжей
– 25 г сахара
– 40 г топленого масла
– 40 г сметаны
– 7 г соли

Способ приготовления

Из 550 мл воды и тщательно промытой пшенной крупы сварить жидкую кашу без соли, охладить ее до 30–35 °С, добавить взбитое яйцо, разведенные в воде дрожжи, пшеничную муку, соль, сахар и замесить тесто. Выдержать его в теплом месте в течение 2–3 часов, затем выпечь блины на сковороде, смазанной

топленым маслом. Подавать к столу, смазав сметаной.

Куырылган

– 400 г вареного картофеля
– 200 г соленых огурцов
– 900 г отварного рыбного филе
– 250 мл майонеза
– 10 яиц
– 150 мл молока
– 10 г сливочного масла
– 20 г зеленого лука
– 10 г зелени петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Вареный картофель очистить и вместе с солеными огурцами и рыбным филе нарезать кубиками, посолить и приправить специями, перемешать и заправить майонезом (использовать $^2/_3$). Из яиц и молока приготовить на масле омлет толщиной 3–4 мм, посолить и поперчить по вкусу, охладить, выложить на него приготовленный салат и свернуть конвертом.

Перед подачей к столу полить рулет оставшимся майонезом и украсить вымытыми веточками лука и петрушки.

Чак-чак (сладкое изделие из теста)

– 500 г пшеничной муки
– 6 яиц
– 320 г сахара
– 150 г меда
– 400 г топленого масла
– 2 г соли
– специи по вкусу

Способ приготовления

Яйца взбить, смешать с мукой, посолить, замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать соломкой, подсушить, затем обжарить в топленом масле. Также можно делать из теста подушечки размером 0,5 х 0,5 см. Из 70 мл воды, сахара и меда

сварить густой сироп, охладить до 70 °С и полить им жареный чак-чак. Это блюдо принято подавать к чаю, украсив его цветным драже или монпасье.

Кош теле

– 1 кг муки
– 10 яиц
– 200 г сливочного масла
– 70 г сахара
– 75–80 мл молока
– 500 мл растительного масла

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить молоко и растопленное сливочное масло, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить однородное тесто (если оно получилось слишком крутым, добавить немного воды). Выложить тесто на присыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 0,3 см. Нарезать пласт ромбиками средней величины. Жарить изделия в кипящем растительном масле до золотистого цвета, вынуть шумовкой, выложить на блюдо, охладить и подать к столу.

Кайнаткан шэкэр

– 1 кг сахара
– 500 г сливок
– 20 г сливочного масла

Способ приготовления

Сливки вылить в кастрюлю с антипригарным покрытием, добавить сахар, довести до кипения и варить, постоянно помешивая, на маленьком огне до тех пор, пока масса не загустеет и не приобретет светло-коричневый цвет. Вылить массу на смазанные сливочным маслом фарфоровые блюдца, дать застыть. Затем нарезать кайнаткан шэкэр небольшими кусочками и подать к чаю.

Сосо катык

– 1 л молока
– 35–50 г сметаны

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, перелить в деревянную миску и охладить до 20–30 °С. Добавить сметану, тщательно перемешать, накрыть миску крышкой и поставить на 8-12 часов в теплое место.

Асы катык

– 1 л молока
– 35–50 г сметаны

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, перелить в деревянную миску и охладить до 20–30 °С. Добавить сметану, тщательно перемешать, накрыть миску крышкой и поставить в теплое место на 2–3 дня.

Курут

– 3 л катыка
– соль по вкусу

Способ приготовления

Катык довести до кипения и варить на маленьком огне 30 минут, постоянно помешивая. Затем вылить массу в мешочек, сшитый из плотной хлопчатобумажной ткани, подвесить его и оставить на 24 часа в прохладном помещении. Затем курут посолить, тщательно вымесить и выложить на блюдо.

Бурятская кухня

Конина с лапшой

– 300 г конины
– 60 г репчатого лука
– 50 г сливочного масла
– 150 г лапши
– 1 г базилика
– 1 лавровый лист
– 1 г красного молотого перца
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Конину промыть, нарезать мелкими брусочками, обжарить, а затем припустить в сливочном масле вместе с очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком, добавить специи и соль, тушить до готовности.

Лапшу отварить отдельно, затем смешать с готовым мясом. Подавать в горячем виде.

Шулэп (суп-лапша)

– 500 г бараньей грудинки с костями
– 160 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 120 г репчатого лука
– 50 г моркови
– 25 г корня петрушки
– 10 г зелени укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранью грудинку промыть, нарубить кусками весом по 30–40 г, залить 2–3 л холодной воды и варить на слабом огне до полуготовности. Затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой морковь, корень петрушки, репчатый лук и

продолжать варить.

Из муки, яйца и небольшого количества воды сделать пресное тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать лапшу, отдельно отварить ее в кипящей подсоленной воде до полуготовности, затем с помощью шумовки переложить в суп, посолить, поперчить и варить 10 минут.

Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа.

Колбаса кровяная

– 400 г кишок
– 1,2 л говяжьей крови
– 30 мл молока
– 30 г свиного жира
– 50 г репчатого лука
– 1 г душистого молотого перца
– 1 измельченный лавровый лист
– 1 г красного молотого перца
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Кишки тщательно промыть, вывернуть, поскоблить и снова промыть. Затем начинить их кровью, смешанной с молоком, очищенным, вымытым, мелко нарезанным и спассерованным в свином жире репчатым луком, перцем, солью и измельченным лавровым листом. Открытые концы кишки тщательно перевязать кулинарной нитью и варить колбасу в течение 20 минут. Перед подачей к столу охладить и нарезать ломтиками. Отдельно подать хлеб, соус-хрен и горчицу.

Колбаска мясная

– 300 г кишок
– 800 г говядины (мякоть)
– 200 г говяжьего жира
– 100 г репчатого лука
– 15 г пшеничной муки
– 130 мл молока или воды
– 3 г толченого имбиря
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Кишки тщательно промыть, вывернуть, поскоблить, снова промыть. Говядину промыть, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с очищенным и вымытым репчатым луком и говяжьим жиром, добавить муку, молоко или воду, имбирь, перец и соль. Начинить полученным фаршем кишки и перевязать кулинарной нитью через каждые 10–15 см, чтобы не вытекал сок, а также открытые концы кишки. Затем варить колбаску в течение 20–25 минут. Подавать в горячем виде, нарезав ломтиками.

Сметана с черемухой и сахаром

– 5 г молотой черемухи
– 15 г сахара
– 40 г сметаны

Способ приготовления

Молотую черемуху заварить 500 мл кипящей воды, как чай, затем процедить, добавить сахар, отдельно подать взбитую сметану.

Чай зеленый с молоком

– 15 г зеленого плиточного чая
– 25 мл топленого молока
– 5 г сливочного масла
– сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Зеленый плиточный чай слегка подсушить в разогретом духовом шкафу, затем положить в 500 мл кипящей воды иы варить 1–2 минуты. После этого процедить напиток и заправить топленым молоком, растопленным сливочным маслом, сахаром и солью.

Калмыцкая куня

Махн-шельтяган (суп)

– 350 г говяжьей грудинки
– 90 г репчатого лука
– 1 лавровый лист
– 5 горошин черного перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Говяжью грудинку промыть, нарубить вместе с косточкой кусками весом по 30–40 г, положить в кастрюлю, залить 600 мл холодной воды и варить 30 минут, время от времени снимая пену. Репчатый лук очистить, вымыть, половину запечь в предварительно разогретом духовом шкафу. Добавить в суп запеченный репчатый лук, лавровый лист, перец, посолить и варить до готовности. Перед подачей к столу переложить вареное мясо в тарелку, посыпать нашинкованным оставшимся сырым репчатым луком, отдельно подать бульон, налив его в пиалы.

Хурен-махн-гуертяган (жареное мясо с лапшой)

– 700 г баранины или говядины (мякоть)
– 50 г репчатого лука
– 10 г зеленого лука
– 30 г сливочного масла
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу
Для лапши:
– 120 г пшеничной муки
– 300 мл бульона
– 1 яйцо
– соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину или говядину промыть, нарезать брусочками, как на бефстроганов, посыпать солью и черным молотым перцем.

Жарить мясо на сливочном масле вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком.

Из муки, яйца и 30–40 мл воды замесить пресное тесто, добавить в него соль по вкусу. Раскатать его в пласт, нарезать лапшу и отварить ее в бульоне. Откинуть лапшу на дуршлаг, затем соединить с жареным мясом. Перед подачей к столу посыпать блюдо вымытым и измельченным зеленым луком.

Берг (пельмени)

– 400 г говядины (мякоть)
– 20 г сала-сырца
– 60 г зеленого лука
– 30 г сливочного масла
– 15 г зелени укропа и петрушки
– соль по вкусу
Для теста:
– 150 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину, сало-сырец и зеленый лук вымыть, пропустить через мясорубку, посолить и тщательно перемешать. Из муки, яйца и 50–60 мл воды приготовить пресное тесто, посолить по вкусу, раскатать его в тонкий пласт, нарезать квадратами или кружками. На каждый кружок выложить мясной фарш, края теста завернуть и защипнуть. Отварить берг в подсоленной воде. Перед подачей к столу полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Булмык (сладкое блюдо из муки, варенья и сметаны)

– 250 г сметаны
– 30 г пшеничной муки
– 40 г вишневого варенья
– 20 г сахара

Способ приготовления

В сотейнике довести сметану до кипения, после этого

положить в нее сахар, варенье, муку и, непрерывно помешивая, прогреть на слабом огне, пока смесь не загустеет. Подавать к столу булмык в горячем виде.

Хог-тосн (яблоки в сметане)

– 100 г яблок
– 300 г сметаны
– 25 г сахара

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками, залить сметаной и кипятить на слабом огне, пока сметана не загустеет и не приобретет коричневый цвет. После этого добавить в блюдо сахар, перемешать, охладить и подать к столу.

Джамба (чай)

– 10 г плиточного зеленого чая
– 120 мл молока
– 12 г сливочного масла
– сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Плиточный зеленый чай подсушить в умеренно разогретом духовом шкафу, затем залить 50 мл воды, довести до кипения, влить молоко, снова довести до кипения. После этого добавить сливочное масло, сахар и соль по вкусу.

Хурсн-ця (чай)

– 10 г плиточного зеленого чая
– 100 мл молока
– 10 г нутряного сала
– 6 г пшеничной муки
– 2 г толченого мускатного ореха
– 1 лавровый лист

Способ приготовления

Плиточный чай подсушить в умеренно разогретом духовом шкафу, залить 50 мл воды и прокипятить. Затем влить молоко и снова довести до кипения. Муку обжарить в нутряном сале до коричневого цвета, развести водой и соединить с процеженным чаем, добавить мускатный орех и лавровый лист, накрыть крышкой и дать постоять 15–20 минут.

Кухня коми

Борщ

– 150 г говяжьей грудинки
– 150 г картофеля
– 100 г свеклы
– 25 г моркови
– 25 г репчатого лука
– 25 г пшенной крупы
– 100 мл простокваши или кефира
– 15 г сметаны
– 1 лавровый лист
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Говяжью грудинку промыть, нарубить кусками весом по 40–50 г, залить 1–1,5 л холодной воды и варить 30–40 минут. Затем положить в бульон промытую пшенную крупу, очищенные, вымытые и нарезанные тонкими ломтиками свеклу, морковь и картофель, варить 15–20 минут. За 5 минут до окончания варки ввести простокваше или кефир, лавровый лист, черный молотый перец и соль. Подавать борщ принято в той же посуде, в которой он варился (традиционно это глиняный горшок). Перед подачей к столу заправить борщ сметаной и посыпать очищенным, вымытым и мелкорубленым репчатым луком.

Йола кукань яй (телятина в молоке)

– 300 г телятины (мякоть)
– 150 мл молока
– 25 г зелени укропа и петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Телятину промыть, нарезать кусочками весом по 30–40 г, посыпать солью и специями, выложить в порционный глиняный горшочек, залить теплым молоком и варить на слабом огне до готовности. Подавать к столу блюдо в том же горшочке, посыпав вымытой и мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Оленина, тушенная с картофелем

– 300 г оленины (грудинка)
– 300 г картофеля
– 100 г репчатого лука
– 20 г жира
– 100 г брусники или клюквы
– 10 г зелени петрушки
– 1 лавровый лист
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Оленину промыть, разрубить на куски вместе с косточкой, затем выложить в смазанный жиром глиняный горшок, посолить и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф. Тушить в собственном соку до полуготовности. Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Бруснику или клюкву промыть, откинуть на дуршлаг и протереть через сито. После этого добавить в горшочек с олениной овощи. Через 10–12 минут выложить в горшочек ягодное пюре, добавить перец, соль, лавровый лист, вымытую и измельченную зелень петрушки и тушить до готовности.

Картупеля нянь (шаньги с картофелем)

Для теста:
– 250 г пшеничной муки
– 6 г сахара
– 2 г дрожжей
– 100 мл молока или воды
– 10 г столового маргарина для смазывания противня
– 20 г сливочного масла
– соль по вкусу
Для начинки:
– 300 г картофеля
– 50 мл молока
– 30 г сметаны
– 1 яйцо
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

В теплом молоке или воде растворить сухие дрожжи, затем добавить муку, соль и сахар. Оставить тесто на несколько часов в теплом месте. Когда оно поднимется, обмять, разделать на шарики и раскатать их в лепешки. Картофель очистить, вымыть, отварить, тщательно размять до состояния пюре и взбить с горячим молоком с солью и специями. Разбить в миску яйцо, добавить сметану, взбить. На середину каждой лепешки выложить картофельное пюре, поверхность разровнять и смазать взбитым яйцом со сметаной. Переложить шаньги на противень, смазанный маргарином, и выпекать в духовом шкафу, разогретом до 200–220 °С. Перед подачей к столу смазать шаньги сливочным маслом.

Моркова кушман (тертая редька с морковью)

– 150 г редьки
– 120 г моркови
– 40 г сметаны
– 5 мл столового уксуса
– 5 г сахара
– 10 г зелени петрушки
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Редьку и морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, посолить и приправить специями по вкусу, затем добавить сахар и уксус. Перед подачей к столу заправить салат сметаной, тщательно перемешать и украсить вымытыми веточками петрушки.

Сола тшак (соленые грибы со сметаной)

– 200 г соленых грибов
– 50 г репчатого лука
– 30 г сметаны
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Соленые грибы промыть, откинуть на дуршлаг, мелко

нарезать, соединить с очищенным, вымытым и мелко нарубленным репчатым луком. Перед подачей к столу приправить салат солью и специями, заправить сметаной, перемешать.

Марийская кухня

Серетан шур (щи со щавелем)

– 250 г зелени щавеля
– 1–1,5 л бульона или воды
– 350 г картофеля
– 10 г пшеничной муки
– 50 г репчатого лука
– 10 г жира
– 30 г сметаны
– 5 г зелени укропа
– 5 г зеленого лука
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Зелень щавеля (по-марийски «серетан») вымыть, нашинковать, выложить в кипящий бульон или воду, варить 10–15 минут. Затем добавить очищенный, вымытый и нарезанный дольками картофель, приправить солью и специями по вкусу, варить до готовности. За 5 минут до окончания варки заправить щи мукой, обжаренной на сухой сковороде, и очищенным, вымытым, мелко нарезанным и обжаренным в жире луком. Перед подачей к столу заправить щи сметаной и посыпать вымытыми и измельченными зеленым луком и зеленью укропа.

Для щей лучше использовать молодой щавель. Также вместо него можно добавлять в щи листья борщевика или сныти.

Шурашан туймошыл (говядина с рисом по-таирски)

– 300 г говядины или полужирной свинины (мякоть)
– 20 г риса
– 1 яйцо
– 10 мл растительного масла для смазывания формочек
– 20 г сливочного масла
– 10 г сыра
– 60 мл молока
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Сварить на молоке вязкую рисовую кашу. Говядину или свинину промыть, дважды пропустить через мясорубку, соединить с рисовой кашей и взбитым яйцом, посолить и приправить специями. Полученную массу перемешать, выложить в формочки, смазанные маслом, и посыпать тертым сыром. Поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и запекать до готовности. Перед подачей к столу полить запеканку растопленным сливочным маслом.

Шурашан студень (студень с крупой и специями)

– 300 г бараньих ног, голов и обрези
– 15 г репчатого лука
– 15 г ячневой или пшеничной крупы
– 10 г зелени укропа и петрушки
– 2 лавровых листа
– 1 г красного молотого перца
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Обработанные бараньи головы и ноги промыть, разрубить на части, залить 800 мл холодной воды, добавить вымытый и очищенный репчатый лук, лавровый лист и варить на слабом огне в течение 6 часов, периодически снимая пену. За 1,5 часа до окончания варки добавить обработанную обрезь. С вареных субпродуктов снять мякоть, мелко нарубить ее, соединить с процеженным бульоном, добавить крупу, перец и соль, довести до кипения и варить 40–50 минут на среднем огне, затем разлить студень в формы, украсить вымытыми листочками и веточками зелени укропа и петрушки, охладить.

Шолтымо стерлядь (салат из стерляди, овощей, фруктов и ягод)

– 250 г стерляди
– 25 г картофеля
– 200 г свежих огурцов
– 1 яйцо
– 50 г яблок
– 30 г клюквы
– 100 мл сметанного соуса

– сахар
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и вместе с вымытыми огурцами нарезать мелкими ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, также нарезать дольками. Подготовленную стерлядь припустить в небольшом количестве воды с солью и специями, затем охладить, отделить филе, нарезать его брусочками. Подготовленные продукты перемешать, добавить промытую клюкву, приправить солью, сахаром и специями, заправить сметанным соусом и, красиво выложив в салатницу, подать к столу.

Закуска из рыбных консервов и ланспика

– 100 г рыбных консервов в масле
– 8 г желатина
– 50 мл рыбного бульона
– 1 яйцо
– 40 г отварной моркови
– 10 г зелени петрушки
– 10 г зеленого консервированного горошка
– 20 г репчатого лука
– 100 мл соуса-хрена

Способ приготовления

Морковь очистить, нарезать звездочками. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нашинковать кольцами. Для приготовления ланспика желатин замочить в небольшом количестве воды, затем смешать с рыбным бульоном.

Рыбные консервы красиво разложить в центре салатницы, вокруг расположить фигурки из моркови, кружочки яйца и кольца лука. Украсить блюдо веточками вымытой зелени петрушки и консервированным горошком.

Залить продукт ланспиком и охладить. К этой закуске отдельно подать соус-хрен.

Нужымо паренге пельмень (картофельные пельмени с фаршем из сала)

– 700 г картофеля
– 50 г пшеничной или овсяной муки
– 1 яйцо
– 15 г зелени укропа и петрушки
– 60 мл растительного масла
– 30 г сметаны
– соль по вкусу
Для фарша:
– 60 г репчатого лука
– 100 г свиного сала
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, слегка отжать и соединить с овсяной или пшеничной мукой, яйцом и солью, тщательно перемешать, разделать на круглые лепешки. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить, соединить со свиным салом, нарезанным мелкими кубиками, добавить специи и соль. Полученным фаршем начинить картофельные лепешки, сложить их пополам, придавая изделиям форму полумесяца, жарить на разогретом растительном масле. Перед подачей к столу полить пельмени сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Шыл подкогыльо (пирожки отварные с мясной начинкой)

– 500 г пшеничной муки
– 1 яйцо
– 300 г свинины (мякоть)
– 300 г говядины (мякоть)
– 100 г репчатого лука
– 60 г сливочного масла
– 15 г зелени петрушки
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, яйца, 100–150 мл воды и соли замесить пресное тесто, разделать его на шарики и раскатать в лепешки.

Говядину и свинину промыть, мелко нарубить, соединить с очищенным, вымытым и мелко нарезанным репчатым луком, приправить солью и перцем, перемешать. Полученным фаршем начинить лепешки, слепить изделия в форме полумесяца. Отварить их в подсоленном кипятке и откинуть на дуршлаг. Подавать к столу в горячем виде, заправив растопленным сливочным маслом и посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Сукыр кинде (каравай с ягодами и медом)

– 500 г овсяной, ячменной или пшеничной муки
– 160 г меда
– 50 г столового маргарина
– 1 яйцо
– 80 мл молока
– 30 г клюквы или брусники рябины калины
– 12 г дрожжей
– 10 г жира для смазывания противня
– 6 г соли
– специи по вкусу

Способ приготовления

Из муки, 60 мл воды, дрожжей, яйца, маргарина и молока приготовить опарное тесто. Затем добавить в него промытые ягоды, мед (использовать $^{2}/_{3}$), соль и специи, все тщательно перемешать. Сформовать из теста каравай овальной формы, переложить его на противень, смазанный жиром, и оставить на 10–15 минут для расстойки. Затем смазать каравай оставшимся медом и выпекать до готовности.

Коман мелна (трехслойные блины)

Для 1-го слоя:
– 250 г пшеничной или ржаной муки
– 1 яйцо
– 1 г соды
– 50 г сливочного масла для смазывания блинов
– сахар и соль по вкусу
Для 2-го слоя:

– 40 г овсяной муки или манной крупы
– 120 мл скисшего молока, простокваши или кефира
– 80 г сметаны
Для 3-го слоя:
– 100 г овсяной крупы
– 200 г сметаны

Способ приготовления

Из ржаной муки, яйца, соды, сахара и соли замесить тесто и раскатать его в тонкую лепешку по размеру сковороды. Подрумянить лепешку в предварительно разогретом духовом шкафу. Смешать овсяную муку, скисшее молоко, простоквашу или кефир и сметану, смазать полученной массой лепешку, снова поместить ее в духовой шкаф, немного подрумянить. Намазать лепешку овсяной крупой, предварительно замоченной в сметане на 8-10 часов, выпекать до готовности. Готовое блюдо смазать сливочным маслом и подать к столу в горячем виде, нарезав порционными кусками.

Мордовская кухня

Куриные щи со свежей капустой

– 250 г белокочанной капусты
– 2–3 л куриного бульона
– 150 г картофеля
– 50 г репчатого лука
– 50 г моркови
– 20 г сливочного масла
– 100 г отварного куриного филе
– 4 г чеснока
– 10 г зелени укропа
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

В кипящий куриный бульон выложить вымытую и нашинкованную капусту, очищенный, вымытый и нарезанный дольками картофель, варить щи до готовности. Репчатый лук и морковь очистить, вымыть, нашинковать и пассеровать в сливочном масле. Чеснок очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. За 10 минут до окончания варки добавить в щи лук и морковь, посолить и поперчить.

Перед подачей к столу положить в порционные тарелки куски вареной курицы, налить щи, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа. Отдельно подать чеснок.

Тувонь сывель максо марто (говяжья печень, жаренная со свининой)

– 250 г свинины (мякоть)
– 200 г говяжьей печени
– 100 г репчатого лука
– 25 г жира
– 550 г гарнира (свежие или маринованные огурцы и помидоры)
– 2 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину и печень промыть, нарезать брусочками, жарить до готовности на жире (использовать $^2/_3$). Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и пассеровать в оставшемся жире. Добавить лук к мясу, приправить солью и перцем. Подать блюдо к столу, оформив его гарниром.

Селянка (субпродукты в горшочке с овощами)

– 150 г говяжьей печени
– 200 г сердца
– 180 г легкого
– 200 г свинины (мякоть)
– 60 г репчатого лука
– 20 г моркови
– 20 г зелени укропа и петрушки
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Субпродукты и свинину промыть, нарезать кубиками, выложить в порционные горшочки. Репчатый лук и морковь очистить, вымыть и нашинковать, добавить к мясу, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки, посолить и поперчить, тушить до готовности.

К этому блюду можно отдельно подать маринованные огурцы.

Арям (напиток из кислого молока)

– 300 мл кислого молока
– сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Кислое молоко разбавить 300 мл холодной кипяченой воды, добавить соль и сахар. Перед подачей к столу охладить.

Поза (напиток из свеклы)

– 350 г сахарной свеклы
– 50 г ржаной муки
– 30 г солода

– 3 г дрожжей
– 1 г хмеля
– 25 г сахара

Способ приготовления

Сахарную свеклу очистить, вымыть, нашинковать соломкой, залить 0,3 л воды и тушить под крышкой в течение 24 часов. Затем остудить напиток до комнатной температуры, ввести в него ржаную муку (использовать $^1/_2$) и солод, оставить еще на 6 часов. После этого влить в смесь оставшуюся кипяченую воду, довести сусло до кипения, снять с огня, охладить и процедить. В небольшом количестве сусла развести дрожжи, влить раствор в остальную часть сусла, ввести оставшуюся ржаную муку и сахар. Хмель отварить в небольшом количестве воды. Соединить сусло с отваром хмеля и оставить для брожения на 2–3 часа. Готовый напиток еще раз процедить. Перед подачей к столу охладить.

Татарская кухня

Бульон с салмой (домашней лапшой)

– 500 мл бульона
– 100 г салмы
– 40 г репчатого лука
– 1 лавровый лист
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

В кипящий бульон положить салму, соль, лавровый лист и перец. Когда салма всплывет на поверхность, варить суп еще 2–3 минуты, затем снять с огня. Перед подачей к столу посыпать суп вымытым, очищенным и мелко нарезанным репчатым луком.

Салма

– 350 г пшеничной (гречневой, чечевичной или гороховой) муки
– 120 мл бульона
– 2 яйца
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Из муки, яиц, теплого бульона и соли замесить тесто, оставить на несколько минут для расстойки. Затем разрезать тесто на несколько одинаковых кусочков, раскатать их в длину, скрутить из полученных ленточек жгутики толщиной 1–1,5 см. Эти жгутики разрезать на кусочки величиной с кедровый орешек. После этого в каждом кусочке нужно сделать небольшое углубление, выдавливая его пальцем и придавая изделию коническую форму. Готовую салму немного подсушить. Ее можно использовать как самостоятельное блюдо, заправив растопленным маслом или сметаной, или же добавлять в другие кушанья.

Азу по-татарски (конина, тушенная с солеными огурцами и картофелем)

– 400 г молодой конины (мякоть)
– 120 мл бульона
– 30 г топленого масла
– 30 г томата-пюре или 100 г свежих помидоров
– 100 г соленых огурцов
– 300 г картофеля
– 80 г репчатого лука
– 20 г измельченной зелени укропа и петрушки
– 2 г толченого чеснока
– 1 г черного молотого перца
– соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать брусочками размером 2 х 4 см, обжарить их в сильно разогретом масле (использовать $^1/_3$). Затем переложить мясо в кастрюлю, посолить и поперчить, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в масле (использовать $^1/_3$) репчатый лук. Добавить к продуктам томат-пюре или вымытые и нарезанные дольками помидоры, влить бульон, довести до кипения, варить на медленном огне 25–30 минут. Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными кубиками, жарить на оставшемся масле до полуготовности, затем положить в кастрюлю с мясом. Добавить мелко нарезанные и спассерованные без жира соленые огурцы, тушить до готовности. Перед подачей к столу посыпать блюдо чесноком и зеленью укропа и петрушки.

Жаркое в горшочках по-татарски

– 400 г баранины (мякоть)
– 300 г картофеля
– 50 г репчатого лука
– 20 мл соуса «Южный»
– 200 мл бульона
– 40 г топленого масла
– 40 г чернослива без косточек
– 1–2 лавровых листа
– 2 г черного молотого перца
– измельченная зелень и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать кусочками весом по 40–50 г, обжарить в масле до полуготовности. Затем добавить очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, пассеровать все вместе. Чернослив замочить в теплой воде на 10–20 минут, затем тщательно промыть холодной водой. Картофель очистить, вымыть, нарезать брусочками. Подготовленные продукты слоями выложить в глиняные горшочки: баранину, затем картофель, чернослив и лук. Залить продукты соусом «Южный», добавить бульон, соль, перец и лавровый лист. Поставить горшочки в умеренно разогретый духовой шкаф на 40–50 минут. Незадолго до окончания тушения посыпать блюдо измельченной зеленью.

Губадия (пирог с мясом)

– 500 г дрожжевого или сдобного теста
– 400 г любого мяса (мякоть)
– 120 г корта (сушеного творога)
– 150 г вареного рассыпчатого риса
– 120 г изюма, урюка или чернослива
– 3 сваренных вкрутую яйца
– 150 г топленого масла
– 40 г репчатого лука
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Готовое дрожжевое или сдобное тесто разделить на 2 части, каждую раскатать в лепешку по размеру сковороды (немного теста оставить для украшения). Смазать сковороду маслом (использовать 20 г), положить лепешку, смазать ее маслом (использовать 20 г). Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Фарш посолить и поперчить, обжарить в масле (использовать 40 г). На лепешки выложить слоями продукты: корт, $^1/_3$ вареного риса, фарш из мяса и лука, снова $^1/_3$ риса, затем рубленые вареные яйца и оставшийся рис. Сверху выложить ровным слоем предварительно замоченный и промытый изюм, урюк или чернослив. Полить начинку растопленным маслом (использовать 50 г), посолить и поперчить, накрыть второй лепешкой. Защипнуть края пирога зубчиками, смазать оставшимся маслом, украсить фигурками из теста, сделать отверстие в середине пирога и выпекать в предварительно разогретом духовом шкафу при средней температуре 40–50

минут. Готовый пирог нарезать порционными кусками и подать к столу в горячем виде.

Эчпочмак (пирожки с начинкой из мяса и картофеля)

– 450 г дрожжевого или пресного теста
– 350 г любого мяса (мякоть)
– 400 г картофеля
– 50 г топленого масла
– 20 мл бульона
– 100 г репчатого лука
– 1 яйцо
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить и вымыть. Мясо промыть, нарезать вместе с картофелем мелкими кубиками, добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, масло (использовать 30 г), перец и соль. Начинку перемешать. Дрожжевое или пресное тесто раскатать в лепешки диаметром 10–15 см. Положить на середину каждой лепешки приготовленную начинку, края теста приподнять с трех сторон и защипнуть, придавая изделию треугольную форму. В середине оставить небольшое отверстие. Смазать изделия взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный оставшимся маслом, и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф. Через 30 минут выпечку достать, влить в отверстия бульон, выпекать до готовности. Подавать к столу в горячем виде.

Вак бэлиш (пирожки с рисом и мясом)

– 450 г дрожжевого теста
– 350 г любого мяса (мякоть)
– 50 г отварного рассыпчатого риса
– 100 г репчатого лука
– 60 г топленого масла
– 20 мл бульона
– 1 яйцо
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать и смешать с вареным рисом, добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, перец, соль и масло (использовать 20 г). Массу тщательно перемешать. Дрожжевое тесто раскатать в лепешки величиной с чайное блюдце. На середину каждой лепешки выложить начинку, края приподнять и защипнуть, делая складки. В середине оставить небольшое отверстие, которое на время выпекания следует закрыть шариком из теста. Оставить изделие на несколько минут для расстойки. Затем смазать пирожки взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный маслом (использовать 20 г), поставить в предварительно разогретый духовой шкаф, выпекать 15–20 минут. После этого достать противень, влить в пирожки через отверстия бульон, снова закрыть отверстия шариками и выпекать до готовности. Готовые пирожки смазать оставшимся маслом и подать к столу.

Татлы (домашняя сладкая помадка)

– 400 мл молока
– 1,2 кг сахара
– сахарная пудра
– толченые орехи или тертый шоколад по вкусу

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, всыпать в него сахар и варить на слабом огне 20–30 минут, непрерывно помешивая. Когда масса загустеет и приобретет светло-коричневую окраску, ее нужно снять с огня и вылить тонким слоем (2 см) на противень или в формочки. Затем посыпать сахарной пудрой, орехами или тертым шоколадом и остудить.

Чай по-татарски

– 15 г зеленого плиточного чая
– 300 мл молока
– 30 г сливочного масла
– сахар, соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Плиточный чай выложить в 300 мл кипящей воды, затем

сразу влить горячее молоко. Довести смесь до кипения, варить на среднем огне 5–6 минут. После этого добавить в чай соль, сахар и специи, размешать, налить в пиалы и добавить сливочное масло.

Удмуртская кухня

Нугыли (суп с горохом и домашней лапшой)

– 750 г костей
– 250 г баранины (мякоть)
– 100 г ржаной или пшеничной муки
– 1 яйцо
– 150 г гороха
– 500 г картофеля
– 80 г репчатого лука
– 50 г моркови
– 25 г зелени петрушки
– 50 г топленого масла
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Промытые кости и баранину залить 5 л воды и сварить крепкий бульон, затем его процедить, кости достать, мясо нарезать порционными кусками. Бульон довести до кипения, выложить в него предварительно замоченный горох, варить до мягкости. За 10–15 минут до окончания варки добавить в суп нарезанный мелкими кубиками картофель, предварительно очищенный и вымытый. Из муки, яйца, небольшого количества воды и масла (использовать $^1/_2$) сделать тесто. Раскатать его в тонкий пласт, нарезать продолговатую тонкую лапшу (нугыли) длиной 6–7 см и толщиной 5 мм. Выложить лапшу в кипящий суп, довести до кипения. Добавить очищенные, вымытые, нашинкованные и спассерованные в оставшемся масле морковь и репчатый лук, посолить и приправить специями. Варить суп до готовности. Перед подачей к столу выложить в тарелки кусочки мяса, налить суп, посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Пыжем силь (жареная баранина, маринованная со специями)

– 350 г баранины (корейка или окорок)
– 10 г репчатого лука
– 10 г моркови

– 20 г топленого масла
– 20 г сметаны
– 10 мл столового уксуса
– 15 г зелени укропа, петрушки и сельдерея
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранью корейку или окорок промыть, нарезать порционными кусками. Репчатый лук и морковь очистить, вымыть, нашинковать, перемешать с мясом, залить уксусом, посыпать солью и перцем по вкусу и оставить мариноваться на 4–6 часов. Маринованное мясо жарить на сковороде в горячем топленом масле до образования румяной корочки. Затем выложить его на противень, смазать сметаной, добавить маринованные морковь и репчатый лук. Поставить в умеренно разогретый духовой шкаф и довести до готовности. Перед подачей к столу посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

К этому блюду можно подать в качестве гарнира гречневую кашу и соленые огурцы.

Виртырем (кровяные колбаски с крупой и салом)

– 300 мл крови
– 30 г толстых кишок
– 3 г толченого чеснока
– 150 г перловой ячневой или гречневой крупы
– 100 г нутряного сала
– 100 г жира
– 300 мл бульона
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

В горячий бульон (использовать $^1/_2$) ввести свежую кровь, затем крупу, мелко нарезанное нутряное сало, чеснок, специи и соль, сварить. Полученным фаршем неплотно начинить подготовленные кишки, завязать кулинарной нитью открытые концы. Изделия варить в оставшемся бульоне на слабом огне под крышкой не менее 1 часа. Готовые колбаски смазать жиром и запекать в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Виртырем принято подавать в качестве второго блюда с гарниром. Его можно также использовать как холодную закуску.

Капуста с говядиной

– 350 г белокочанной капусты
– 40 г репчатого лука
– 220 г говядины (мякоть)
– 20 г перловой или ячневой крупы
– 15 г сливочного масла
– 15 г жира
– 20 г панировочных сухарей
– 20 г пшеничной муки
– 50 г сметаны
– 2 яйца
– 20 мл молока
– 20 г зелени укропа и петрушки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Отварить вымытые листья капусты в подсоленной воде, остудить. Перловую или ячневую крупу промыть, отварить до полуготовности. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком. Затем обжарить фарш на сковороде в сливочном масле. Добавить перловую или гречневую кашу, обжарить все вместе, посолить. Из муки, яиц, молока и соли приготовить льезон. Капустные листья слегка отбить, выстлать ими дно смазанного жиром и посыпанного панировочными сухарями противня. Капустные листья покрыть ровным слоем приготовленного фарша, затем полить его льезоном, снова положить листья капусты, на них – фарш, полить льезоном и т. д. Поставить противень в духовой шкаф, выпекать до готовности.

Готовое блюдо нарезать порционными кусками, полить сметаной и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Овощной салат с мясом кролика или курицы

– 200 г отварного куриного филе или мяса кролика
– 60 г соленых огурцов

– 2 яйца
– 80 г вареного картофеля
– 20 г зеленого салата
– 40 г майонеза
– 20 г сметаны
– 10 мл соуса «Южный»
– 50 г маринованных грибов
– 100 г консервированного зеленого горошка
– 10 г зеленого лука
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Отварное куриное филе или мясо кролика нарезать мелкими кубиками. Вареный картофель нашинковать вместе с маринованными грибами, солеными огурцами, сваренными вкрутую яйцами, вымытыми зеленым луком и зеленым салатом. Соединить все продукты, посолить и поперчить, заправить сметаной, майонезом и соусом «Южный».

Украсить салат консервированным зеленым горошком.

Овощной салат с редькой

– 100 г редьки
– 60 г картофеля
– 60 г свежих огурцов
– 40 г зеленого лука
– 10 г зелени петрушки и укропа
– 40 г сметаны
– 5 мл столового уксуса
– соль, сахар и специи по вкусу

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками и посолить. Отварной картофель вместе с вымытыми свежими огурцами нарезать ломтиками. Перемешать овощи с редькой, заправить сметаной, взбитой с сахаром, солью, специями и уксусом.

Подать, посыпав вымытыми и измельченными зеленым луком и зеленью петрушки и укропа.

Вареники с редькой

– 500 г пшеничной муки
– 1,5 кг редьки
– 2 сваренных вкрутую яйца
– 50 г сливочного масла
– 200 г сметаны
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, залить кипятком для удаления горечи. Затем массу отжать, посолить, приправить специями, смешать со сливочным маслом и рублеными крутыми яйцами. Из муки, небольшого количества воды и соли замесить тесто, разделать его на шарики и раскатать в лепешки. На середину каждой лепешки выложить приготовленную начинку, слепить вареники, затем отварить их в кипящей подсоленной воде. Перед подачей к столу полить вареники сметаной.

Жукомильым (блинчики с фаршем из мяса, круп и овощей)

– 250 г пшеничной муки
– 2 яйца
– 400 мл молока
– 100 г гречневой, ячневой или перловой крупы
– 500 г филе курицы, гуся или утки
– 100 г репчатого лука
– 80 мл растительного масла
– 80 г сливочного масла
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе курицы, гуся или утки залить 1,5 л воды и варить до готовности. На процеженном бульоне сварить перловую, гречневую или ячневую кашу. Соединить ее с мелко нарезанным мясом, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в растительном масле репчатый лук. Полученную массу перемешать, посолить и поперчить. Из муки, яиц, молока и

соли замесить жидкое тесто и выпечь из него блины.

Начинить блины приготовленным фаршем, свернуть в виде конвертов и подогреть в духовом шкафу. Перед подачей полить растопленным сливочным маслом.

Перепечи (открытые пирожки с мясным фаршем)

– 300 г ржаной или пшеничной муки
– 2 яйца
– 200 г топленого масла
– 150 мл бульона для фарша
– 150 мл молока для теста
– 800 г любого мяса (мякоть)
– 200 г репчатого лука
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, 1 яйца, молока и соли замесить крутое пресное тесто, разделать его на лепешки диаметром 8–9 см, защипнуть края, слегка приподнимая. Выпечь изделия в умеренно разогретом духовом шкафу до полуготовности. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, добавить очищенный, вымытый, нашинкованный и спассерованный в масле (использовать 30 г) лук. Все перемешать, посолить и поперчить. Развести омлетной массой, приготовленной из взбитого яйца с бульоном. Полученным фаршем наполнить изделия из теста, снова поставить их в духовой шкаф, через 2–3 минуты смазать топленым маслом (использовать $^1/_3$) и выпекать до готовности. Перед подачей к столу полить оставшимся растопленным маслом.

Сяртчинянь (пирожки с брюквой и крупой)

– 350 г пшеничной муки
– 200 г брюквы
– 100 г сметаны
– 100 г перловой или гречневой крупы
– 5 яиц
– 50 г шкварок (обжаренных кусочков сала)
– 150 г репчатого лука
– 100 г сливочного масла
– сахар, соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Брюкву вымыть, очистить, обсушить, мелко нарубить и посолить. Из перловой или гречневой крупы сварить вязкую кашу, посолить, соединить с брюквой, солью, сахаром и специями. Смешать со шкварками и репчатым луком, предварительно очищенным, вымытым, нашинкованным и спассерованным в масле (использовать 30 г). Из муки, яиц и соли замесить пресное тесто, раскатать его в круглые лепешки. На одну половину каждой положить фарш, изделие сложить пополам и края защипнуть. Смазать пирожки маслом, выложить на противень, смазанный маслом, и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Перед подачей к столу полить сметаной.

Шаньги с картофелем

Для теста:
– 400 г пшеничной муки
– 100 г сливочного масла для смазывания
– 25 г сахара
– 10 г дрожжей
– 200 мл молока или воды
– соль по вкусу
Для фарша:
– 700 г картофеля
– 100 мл молока
– 2 яйца
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить, размять до консистенции пюре, развести молоком и взбитыми яйцами, поперчить и посолить. Из указанных выше ингредиентов приготовить опарное сдобное тесто. Разделать его на шарики и раскатать в лепешки, выложить на смазанный маслом (использовать 30 г) противень и оставить для расстойки на несколько минут.

Затем на каждую лепешку выложить слой картофельного пюре, смазать маслом (использовать $^1/_3$). Выпекать в предварительно разогретом духовом шкафу до готовности.

Перед подачей к столу смазать шаньги оставшимся растопленным маслом. К этому блюду можно подать теплое

молоко.

Чечено-ингушская кухня

Лапша с бараниной

– 500 г баранины
– 100 г муки
– 1 яйцо
– 40 г репчатого лука
– 30 г сливочного масла
– 10 г измельченной зелени петрушки
– соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, положить вместе с луком в глубокую сковороду, посолить, налить воды так, чтобы она слегка покрывала продукты. Тушить под крышкой на слабом огне до готовности. Из муки, яйца и небольшого количества воды замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт и нарезать квадратиками. Отварить в подсоленной воде до готовности, вынуть шумовкой.

Тушеное мясо и лапшу выложить в глиняный горшок, добавить сливочное масло, полить образовавшимся при тушении соком и посыпать зеленью.

Птица под молочным соусом с галушками

– 300 г вареного мяса гуся или утки
– 320 г кукурузной или пшеничной муки
– 120 г репчатого лука
– 50 г сливочного масла
– 100 мл молока
– 20 г зелени укропа, петрушки и сельдерея
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Вареную тушку птицы нарезать порционными кусками, выложить их в кастрюлю. Добавить очищенный, вымытый,

нашинкованный и спассерованный в масле (использовать 20 г) репчатый лук. Залить все молоком, посолить, приправить специями по вкусу, тушить 20–25 минут. Из муки и 80 мл воды замесить пресное тесто, разделать его на длинные полоски, нарезать ромбиками и придать им округлую форму. Полученные галушки отварить в кипящей воде. Порционные куски птицы полить молочным соусом, в котором она готовилась, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и сельдерея. Отдельно подать галушки, заправив их оставшимся маслом.

К этому блюду можно подать куриный бульон, в который добавлены кипяченое молоко и черный молотый перец.

Жижиг-галныш (галушки с мясом)

– 300 г баранины или говядины (мякоть)
– 320 г кукурузной или пшеничной муки
– 100 г толченого чеснока
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину или говядину промыть отварить большим куском до готовности в 1 л подсоленной и приправленной специями воды. Затем нарезать мясо кусочками весом по 30–40 г. Муку заварить 100 мл кипящей воды, замесить тесто, сделать из него галушки, отварить их в мясном бульоне. Чеснок растереть с солью и развести жирным бульоном. Выложить готовые галушки на тарелку, сверху разложить мясо. Отдельно подать чесночный соус и бульон в пиалах.

Чуда

– 200 г баранины
– 30 г репчатого лука
– 300 г муки
– 100 мл кефира
– 100 г сливочного масла
– 10 мл растительного масла
– 1 г соды
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить специи и соль, тщательно перемешать. Муку просеять горкой на стол, сделать в середине углубление, добавить кефир, растопленное сливочное масло (70 г), соду и соль. Замесить однородное тесто, разделать на шарики и раскатать каждый в лепешку толщиной 3 мм. На половину лепешек положить фарш, накрыть оставшимися лепешками, защипнуть края и сделать в центре каждой чуды надрез. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, поставить на 10 минут в предварительно разогретую духовку. Готовые изделия вынуть, положить в надрезы по небольшому кусочку оставшегося сливочного масла. Подать к столу в горячем виде с чаем из душицы.

Чепалгаш (пирожки с творогом)

– 300 г пшеничной муки
– 250 г творога
– 30 мл кефира
– 1 яйцо
– 30 г сливочного масла
– 2 г соды
– 200 г сметаны
– соль по вкусу

Способ приготовления

Муку смешать с 30 мл воды и кефиром, добавить соль, соду и замесить мягкое тесто. Разделать его на лепешки. Творог протереть через сито, смешать с яйцом и солью. Выложить на середину лепешек приготовленный фарш, слепить изделия наподобие пышек. Жарить их на сковороде на горячем сливочном масле. Горячие пирожки слегка смочить теплой водой, разрезать на несколько кусков и полить сметаной.

Чувашская кухня

Какай-шурпи (суп из субпродуктов)

– 110 г свиных или говяжьих ног
– 100 г сердца
– 50 г печени
– 100 г легкого
– 100 г репчатого лука
– 25 мл растительного масла
– 80 г рубца
– 170 г картофеля
– 20 г зеленого лука
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Обработанные сырые субпродукты промыть, нарезать кусочками, залить 2–3 л холодной воды, варить 40–50 минут. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, добавить в бульон. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, спассеровать в масле и выложить в суп, затем довести его до готовности. За 5 минут до окончания варки посолить и приправить специями. Перед подачей к столу посыпать суп вымытым и мелко нарезанным зеленым луком.

Молочный суп с рыбой

– 500 мл молока
– 250 г рыбы
– 450 г картофеля
– 10 г сливочного масла
– соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную рыбу нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Молоко разбавить 500 мл воды, довести до кипения, положить картофель и варить до полуготовности. Добавить рыбу, варить на слабом

огне до готовности. Суп посолить, заправить сливочным маслом, разлить по тарелкам и подать к столу.

Щи зеленые

– 600 мл бульона
– 200 г картофеля
– 200 г щавеля
– 10 г репчатого лука
– 1 яйцо
– 5 г муки
– 20 г сметаны
– 10 г сливочного масла
– соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Муку пассеровать в сливочном масле. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и разрезать пополам. Щавель перебрать, вымыть, мелко нарезать и опустить в кастрюлю с кипящим бульоном. Варить 1–2 минуты, затем добавить картофель и варить 5 минут. Добавить лук, муку, соль и специи, варить до готовности. Разлить щи по тарелкам, положить в каждую половинку яйца, заправить сметаной и подать к столу.

Шыртан (запеченный желудок, фаршированный мясом)

– 100 г бараньего желудка
– 400 г баранины (мякоть)
– 2 г толченого чеснока
– 1–2 лавровых листа
– 20 мл растительного масла
– перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть, нарезать мелкими кусочками, заправить чесноком, измельченным лавровым листом, солью и перцем, перемешать. Обработанный бараний желудок наполнить этим фаршем, отверстие зашить кулинарной нитью. Натереть изделие

солью, выложить на смазанный маслом противень швом вниз и выпекать 3–4 часа в умеренно разогретом духовом шкафу до образования золотистой корочки. Подавать к столу в горячем виде.

Для длительного хранения шыртан следует выпекать дольше на 1,5 часа. Готовый продукт нужно охладить, а затем снова поместить в разогретый духовой шкаф на 1 час. После такой обработки продукт можно довольно долго хранить в прохладном месте.

Салат из тыквы по-чувашски

– *300 г мякоти тыквы*
– *200 г репы*
– *200 г яблок*
– *120 г меда*

Способ приготовления

Очищенную репу и тыкву вымыть, нарезать маленькими кубиками, добавить мед, перемешать и оставить на 30–40 минут. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими кубиками и смешать с овощами. Разложить салат по тарелкам и подать к столу.